

ब्रेड स्पेशल

सौ. प्रिया नाईक

ब्रेड रोल्स • ब्रेड टोस्ट • ब्रेड सॅण्डविच • पिझ्झा • बर्गर







ब्रेड स्पेशल

सौ. प्रिया संजय नाईक

किंमत ६०/- रुपये



अक्षय्य प्रकाशन, पुणे २

अर्पणपत्रिका

हे पुस्तक मी माझ्या मुली कु. सायली व कु. प्राची यांना अपर्ण करते.

सौ. प्रिया संजय नाईक

- **प्रकाशक– संजय भ. साळवी.**
- **अक्षय्य प्रकाशन,** १९०, शुक्रवार पेठ, पुणे ४११००२
  मोबा. ९४२२५१०१७५, ९७६७१७६६५५

- **प्रथमावृत्ती– विजया दशमी (दसरा) ९ ऑक्टोबर २००८**
- **द्वितीयावृत्ती–** १ जून २०१२
- **मुद्रणस्थळ–** एस. प्रिंटर्स, १४९६ सदाशिव पेठ, पुणे ४११०३०
- **अक्षरजुळणी–** प्रकाश टाइपसेटर्स, ३२ बी, उर्मिला सोसायटी, धनकवडी, पुणे ४३.

मनोगत

ब्रेड म्हटलं की लहानांपासून वृद्धांपर्यंत सर्वांनाच आवडतो. गृहिणींना स्वयंपाकाचा कंटाळा आला आणि तेव्हा फक्त ब्रेडच आणला तरी कित्येक वेळा भागून जाते कारण आपल्या सर्वांनाच तो आवडतो. जॅम, ब्रेड, बारब्रेड, ऑम्लेट ब्रेड, ब्रेड पॅटिस असे कितीतरी निरनिराळे पदार्थ मी आपल्यापर्यंत पोहोचवण्याचा प्रयत्न या पुस्तकातून केला आहे. मला खात्री आहे, माझ्या इतर पुस्तकांप्रमाणेच हे पुस्तकही आपल्या पसंतीस नक्कीच उतरेल. मग बघा तर करून ब्रेडच्या विविध पाककृती.

सौ. प्रिया संजय नाईक

टिप्स

१) ब्रेड नेहमी शक्यतो ताजा घ्यावा.

२) ब्रेड उरल्यास तो फ्रिजमध्ये प्लॅस्टिक पिशवी अथवा हवाबंद डब्यामध्ये ठेवावा.

३) ब्रेडचा चुरा हवा असल्यास तो ताज्या ब्रेडऐवजी शिळ्या ब्रेडचा छान होतो. (फ्रिजमध्ये ठेवलेला १-२ दिवसाचा ब्रेड वापरावा.)

४) ब्रेडच्या कडा काढून तो ओलसर करताना फार पाण्यात बुडवू नये. तो थोडा ओलसर करून घ्यावा. त्यातील पाणी हाताने दाबून काढावे म्हणजे आपली रेसीपी व्यवस्थित होईल.

५) सॅण्डविच करताना शक्यतो मिल्क ब्रेड वापरावा.

६) टोस्ट करताना साधारणत: मोठ्या स्लाईसचा ब्रेड घ्यावा.

७) मटार, आलू रोल करताना मोठ्या स्लाईसचाच ब्रेड घ्यावा.

८) पिझ्झा बेस नेहमी ताजे घ्यावेत.

९) हल्ली ब्राऊन ब्रेड (गव्हाच्या पिठाचा) मिळतो तोही आपण घेतल्यास हरकत नाही.

१०) ब्रेड फार आंबूस, चिकट, शिळा वाटल्यास अजिबात खाऊ नये.

□

अनुक्रम

अ) ब्रेड रोल्स

ब) ब्रेड टोस्ट

क) ब्रेड सॅण्डविच

□

(अ) ब्रेड रोल्स

१. मंच्युरियन व्हेज रोल

साहित्य :

१) २ वाट्या बारीक चिरलेला कोबी २) २ सिमला मिरच्या ३) १ छोटी वाटी किसलेले गाजर ४) १ छोटी वाटी कांदापात चिरलेली ५) १ छोटी वाटी मैदा ६) १ टी स्पून बेकिंग पावडर ७) २ टी स्पून हिरवी मिरची वाटलेली ८) २ टी स्पून सोया सॉस ९) १ टी स्पून चिली सॉस १०) तेल, मीठ ११) टोमॅटो सॉस, कॉर्नफ्लॉवर १२) ४ लांब आकाराचे ब्रेड.

कृती :

एका कुंड्यात कोबी, गाजर, सिमला मिरची, कांदापात घ्यावी. त्यावर मीठ, मिरची, बेकिंग पावडर, मैदा घालावा. सोयासॉस व चिलीसॉस घालून सर्व चांगले मिक्स करावे. पाणी न घालताच पीठ घट्ट भिजवावे.

नंतर तेलामध्ये लगेच हे मंच्युरियन चांगले (भजीसारखे) तळून घ्यावेत.

नंतर पॅनमध्ये २ टी स्पून तेल घालून त्यावर ५,६ लसूणपाकळ्या चिरून घालाव्यात. २ लालमिरच्या घालाव्यात. २ टी स्पून कांदापात घालावी. २ टी स्पून सोयासॉस घालावा. १ वाटी पाणी घालावे. १ टी स्पून ग्रीन चिलीसॉस घालावा. चवीनुसार मीठ घालावे. चवीला थोडी साखर घालावी. २ टी स्पून कॉर्नफ्लॉवर ४ टी स्पून पाण्यात कालवून पॅनमध्ये घालावे. त्याला चांगली उकळी आली की तळलेले मंच्युरियन घालावे. कोथिंबीर चिरून घालावी. अर्धा टी स्पून किसलेले आले घालावे. हे मंच्युरियन आपल्याला ड्राय करायचे आहे. त्यामुळे पाणी फार घालू

नये. हे मंच्युरियन चांगले फ्राय झाले की गॅस बंद करावा. ते चांगले थंड होऊ द्यावे.

नंतर लांब आकाराच्या ब्रेडला मधून सुरीने एक लांब चिर द्यावी. त्यावर टोमॅटो सॉस लावावा. त्यात हे ड्राय मंच्युरियन भरावे. (मंच्युरियनचे तीन ते चार बॉल तरी ठेवावेत)

अशा प्रकारे केलेला हा मंच्युरियन रोल सर्वांनाच आवडतो व पोटही व्यवस्थित भरते.

२. शेजवान रोल

साहित्य :

१) लंब आकाराचे ४ ते ६ ब्रेड २) १ छोटी वाटी लसूण पाकळ्या ३) अर्धी वाटी किसलेले आले ४) १ छोटी वाटी टोमॅटो सॉस ५) लाल तिखट, मीठ ६) रेड चिली सॉस अर्धा टी स्पून ७) सोया सॉस अर्धा टी स्पून ८) १ छोटी वाटी बारीक चिरलेली कांदापात ९) पातीच्या कांद्याच्या गोल गोल चकत्या १ वाटी १०) तेल ११) लांब लांब किसलेले गाजर

कृती :

आले, लसूण पाणी न घालता मिक्सरमधून बारीक वाटून घ्यावे. (थोडे जाडसर राहिले तरी चालेल.)

निर्लेप पॅनमध्ये तेल घालून त्यावर वाटलेले आले, लसूण घालावे. छान परतावे. नंतर त्यावर सोया सॉस, रेडचिली सॉस घालावा व २ मिनिटे परतून त्यावर टोमॅटो सॉस घालावा. चवीनुसार तिखट, मीठ घालावे. चवीला थोडी साखर घालावी. गॅस मंदच ठेवावा. तेल सुटेपर्यंत शेजवान चटणी छान होऊ द्यावी. नंतर गॅस बंद करावा.

दुसऱ्या पॅनमध्ये तेल घालावे. त्यावर कांदापातीच्या चकत्या २ मिनिटे परतून किसलेले गाजर घालावे. नंतर त्यावर कांदापात घालावी चवीला थोडे मीठ घालावे. रेडचिली सॉस साधारण १ टी स्पून घालावा.

५ मिनिटे मंद आचेवर फ्राय करून गॅस बंद करावा.

आता ब्रेडला मधून चिर देऊन घ्यावी. थोडे बटर लावून घ्यावे. मग त्यावर शेजवान चटणी व्यवस्थित लावावी. नंतर त्यावर कांद्याचे व गाजराचे मिश्रण चांगले भरावे व हा रोल खाण्यास द्यावा. हा रोल जरा तिखटच असा छान टेस्टी लागतो. आवडत असल्यास रोल वरून थोडा टोमॅटो सॉस व बारीक चिरलेली कोथिंबीर घालावी. अमूलबटर ब्रेडला लावून घेतल्यामुळे ब्रेट चटणी लावल्यावर फार ओलसर होत नाही. हा टेस्टी रोल व्यवस्थितपणे खाता येतो.

३. स्पेशल चीज रोल

साहित्य :

१) बर्गर ब्रेड (लंब आकाराचा) २) अमूल बटर ३) मिरी पावडर ४) चीज क्यूब

कृती :

बर्गर ब्रेडला मधून चिर द्यावी. त्यात आतून अमूल बटर लावावे. चीज किसून घ्यावे. ब्रेडला अमूलबटर लावल्यावर त्यावर मिरीपावडर भुरभुरावी. त्या रोलमध्ये किसलेले भरपूर चीज घालावे. हा रोल खाण्यास द्यावा.

टीप : आपल्याला आवडत असल्यास काकडीच्या चकत्या या रोलमध्ये ठेवल्यास आणखी छान लागतो.

४. व्हेजीटेबल्स रोल

साहित्य :

१) ब्रेड (लंब आकाराचा बर्गर ब्रेड) २) मटार व घेवडा प्रत्येकी १ वाटी ३) २ बटाटे ४) १ गाजर ५) लोणी / अमूल बटर ६) लाल

मिरची पावडर, मीठ, तेल ७) कोथिंबीर बारीक चिरलेली ८) टोमॅटो सॉस ९) चीज १०) काकडी १ वाटी किसलेली

कृती :

गाजर किसून घ्यावे. मटार व घेवडा उकळत्या पाण्यातून काढून घ्यावा. उकडलेल्या बटाट्याच्या छोट्या छोट्या फोडी कराव्यात. २ टी स्पून तेलावर बटाटा, मटार व घेवडा परतून घ्यावा. त्यामध्ये चवीनुसार तिखट व मीठ घालावे. कोथिंबीर घालून परतून घ्यावे. त्यामध्ये चवीनुसार तिखट व मीठ घालारे. कोथिंबीर घालून परतून गॅस बंद करावा. गाजर व काकडी किसून त्यातील पाणी काढून टाकावे. भाजी थंड होऊ द्यावी.

बर्गर ब्रेड अमूलबटरवर थोडा गरम करून घ्यावा. त्याला मधून चिर देऊन टोमॅटो सॉस लावावा. त्यामध्ये प्रथम गाजर-काकडीचे मिश्रण घालावे. त्यावर मटार, बटाट्याचे मिश्रण भरावे. त्यावर किसलेले चीज घालून हा रोल खाण्यास द्यावा.

टीप : ह्या भाज्या फ्राय करताना फक्त मिरीपावडर घातली तरी छान लागतात. मुले भाज्या खाण्याचा कंटाळा करतात पण हा रोल आवडीने खातात.

५. खजूर रोल

साहित्य :

१) बीन बियांचा काळा खजूर १० ते १२ २) ८ ते १० ब्रेड स्लाईस ३) डेसीकेटेड खोबरे म्हणजे बारीक खोवलेले सुके खोबरे ४) साजूक तूप ५) २ तारी पाक ६) वेलदोडा पावडर

कृती :

ब्रेड स्लाईसच्या कडा काढून घ्याव्यात. तूप तापत ठेवावे. ब्रेड स्लाईस हातावर घेऊन त्यावर थोडे पाणी शिंपडून ब्रेड ओलसर करावा. फार ओला केल्यास तो एकदम मऊ होईल. म्हणून ब्रेड व्यवस्थित

ओलसर करावा. त्यामध्ये खजूर ठेवावा. व तो ब्रेड व्यवस्थित लांब गुलाबजामप्रमाणे गुंडाळून घ्यावा नंतर तो रोल तुपामध्ये सोडावा व बदामी रंगावर छान तळून घ्यावा. याप्रमाणे सर्व रोल तळून घ्यावेत. नंतर गरम पाकातून हे रोल बुडवून घ्यावे. एक एक रोल डेसीकेटेड खोबऱ्यामध्ये घोळवून डिशमध्ये ठेवावा. वरून बारीक किसलेले काजू, बदामाचे मिश्रण भुरभुरावे. हे रोल छानच लागतात.

६. स्पेशल पावभाजी रोल

साहित्य :

१) लंब आकाराचे ६ ते ८ ब्रेड २) अमूल बटर ३) ४ उकडलेले बटाटे ४) ४ वाट्या उकडलेले मटार ५) ४ कांदे, ४ टोमॅटो ६) आले, लसूण पेस्ट १ टी स्पून ७) बडीशेप पावडर अर्धा टी स्पून ८) लालमिरची पावडर, मीठ, पावभाजी मसाला ९) कांदा, कोथिंबीर; लिंबू वरून घेण्यासाठी.

कृती :

बटाटे व वाटाण्याचा छान बारीक लगदा करून घेणे. कांदा, टोमॅटो बारीक चिरून घेणे.

पॅनमध्ये अमूलबटर घालून त्यावर कांदा घालावा. कांदा बदामी होत आला की टोमॅटो घालावा. छान परतल्यावर त्यावर आले-लसूण पेस्ट घालावी. बडीशेप पावडर, हळद घालावी. चवीनुसार लालमिरची पावडर, मीठ व पावभाजी मसाला घालावा. सर्व छान परतावे. वरून मटार व बटाट्याचे मिश्रण घालावे. २ टी स्पून बटर घालावे. थोडे पाणी शिंपडावे ही भाजी आपल्याला ब्रेडमध्ये भरायची आहे. म्हणून घट्टच हवी. ही भाजी छान फ्राय झाली की वरून बारीक चिरलेली कोथिंबीर घालावी.

ब्रेडला आडवे (दोन भाग होतील या पद्धतीने कापावे पण सेप्रेट भाग करू नये) चिर द्यावी. मग त्याला भरपूर अमूल बटर लावावे.

त्यामध्ये पावभाजी व्यवस्थित भरावी. वरून बारीक चिरलेला कांदा, कोथिंबीर घालावी. थोडा लिंबाचा रस घालावा. ब्रेड बंद करून खाण्यास द्यावा. फारच टेस्टी असा रोल छान लागतो.

टीप : ही भाजी अमूल बटरमध्येच करावी. घट्ट करावी. छान टेस्टी अशी भाजी केल्यास हा रोल छानच लागतो.

पावभाजी भरण्याअगोदर ब्रेड थोडा अमूल बटरवर गरम करून घेतला तरी छान लागतो.

७. चिल्ड फ्रूट रोल

साहित्य :

१) लंब आकाराचे ४ ब्रेड २) १ मोठी वाटी फ्रेश क्रिम किंवा दुधावरची साय ३) अमूल बटर किंवा लोण्याचे तूप ४) केळी, आंबा, पपई, सफरचंद यांच्या बारीक फोडी ५) वेलची पावडर ६) चवीला थोडी पीठी साखर

कृती :

ब्रेडला सुरीने आडवी चीर देऊन घ्यावी म्हणजे आपल्याला हे मिश्रण त्यामध्ये छान भरता येईल.

काचेच्या कुंड्यात सर्व फळे घ्यावीत. त्यामध्ये चवीला थोडी साखर घालावी. वेलची पावडर घालावी. दुधावरची साय घालून चांगले मिक्स करावे व ते १० ते १५ मिनिटे फ्रीजमध्ये ठेवावे. तोपर्यंत ब्रेडला अमूल बटर लावून घ्यावे. मग थंड झालेले फ्रूट सॅलेड ब्रेडमध्ये व्यवस्थित भरावे व खाण्यास द्यावे.

सर्व फ्रूटसमुळे हा रोल छान लागतो. फळे गोडच असतात, साखर घातली नाही तरी चालेल. वेलचीमुळे छान असा स्वाद येतो. त्यामुळे हा चिल्ड फ्रूट रोल छान लागतो.

८. चटणी रोल

साहित्य :

१) लंब आकाराचे ४ ते ५ ब्रेड २) ७-८ हिरव्या मिरच्या ३) १ छोटी कोथिंबीर ४) १ छोटी वाटी पुदीन्याची पाने ५) लिंबू, मीठ, साखर ६) १ वाटी ओले खोबरे खोवलेले ७) अमूल बटर ८) काकडी, टोमॅटोच्या चकत्या

कृती :

मिरची, खोबरे, कोथिंबीर, पुदीना एकत्र बारीक वाटावे. थोडे पाणी घालून चटणी वाटावी. मग त्यामध्ये चवीनुसार लिंबू, मीठ व साखर घालावी. ही चटणी घट्टच हवी. पातळ नसावी. ब्रेडला आडवी चीर देऊन भरपूर अमूल बटर लावावे. त्यावर ही चटणी लावावी. काकडी, टोमॅटोच्या पातळ चकत्या व्यवस्थित लावाव्यात व हा रोल खाण्यास द्यावा.

चटणी तिखट, आंबट, गोड अशी छान बनवावी म्हणजे हा रोल छान लागतो.

९. फ्रेश क्रिम विथ डायफ्रूट रोल

साहित्य :

१) लंब आकाराचे ४ ब्रेड २) १ मोठी वाटी फ्रेश क्रिम ३) सुके अंजीर, काळ्या मनुका, बदाम, काजू, आक्रोड, पिस्ता ४) वेलदोड्याचे दाणे १ टी स्पून

कृती :

ब्रेडला मधून चिर देऊन घ्यावे. फ्रेश क्रिम एका बाऊलमध्ये घ्यावे. त्यामध्ये बदामाचे, पिस्त्याचे बारीक केलेले काप, सुक्या अंजीरचे बारीक

तुकडे घालावेत. मनुका मधून कापून दोन तुकडे करावेत. हे सर्व क्रिममध्ये मिक्स करावे. वेलदोड्याचे दाणे आवडत असल्यास घालावे. हे मिश्रण थंड करण्यास फ्रीजमध्ये ठेवावे.

चांगले थंड झाले की हे ड्रायफ्रूट मिश्रण चमच्याने रोलमध्ये भरावे. हे रोल्स खाण्यास द्यावेत.

टीप : दिवाळीत आपल्याकडे ड्रायफ्रूट बॉक्सेस भेट येतात तेव्हा त्या ड्रायफ्रूटचा असा छान रोल बनवून दिल्यांस सर्वच आवडीने खातात.

१०. सॅलड रोल

साहित्य :

१) ४ लंब आकाराचे ब्रेड २) पुदीना, कोथिंबीर, हिरवी मिरची ३) मीठ, साखर, लिंबू ४) अमूल बटर ५) काकडी, गाजर, कोबी ६) सॅलडची पाने

कृती :

पुदीना, कोथिंबीर व हिरवी मिरची एकत्र करून त्याची चटणी करावी. त्यामध्ये मीठ व साखर चवीनुसार घालावे. लिंबू रस घालून चांगले मिक्स करावे.

ब्रेडला मधून सुरीने चिर द्यावी. त्यावर अमूलबटर लावावे. एका बाजूला हिरवी चटणी लावावी. मधोमध सॅलडची पाने लांब लांब पातळ चिरून पसरावी. त्यावर लांब पातळ चिरलेला कोबी सर्व बाजूने पसरावा. किसलेले गाजर व किसलेली काकडी घालावी. रोल हाताने व्यवस्थित प्रेस (दाबून) करून बंद करावा व खाण्यास द्यावा. सॅलडमुळे याला छान टेस्ट येते व मुले आवडीने खातात.

टीप : गाजर व काकडी किसल्यावर त्यातील पाणी काढून टाकावे. सर्व किसलेले व पातळ चिरल्यामुळे वयस्कर माणसेही आवडीने खातात.

११. मटार ब्रेड रोल

साहित्य :

१) दोन वाट्या वाफवलेला मटार २) ७-८ हिरव्या मिरच्या ३) जीरे अर्धा टी स्पून ४) खसखस १ टी स्पून ५) काजू पाकळ्या व मनुके ६) तेल, हळद, मीठ ७) कोथिंबीर बारीक चिरलेली ८) ४ टी स्पून खोवलेले खोबरे ९) लिंबू, साखर चवीनुसार १०) ब्रेड

कृती :

ब्रेड स्लाईसच्या कडा काढून घ्याव्यात. मिरच्या व जिरे वाटून घ्यावे. पॅनमध्ये २ टीस्पून तेल घालून हळद घालावी. त्यावर मिरचीचे वाटण घालावे. २ मिनिटे परतल्यावर त्यावर वाटण घालावे. २ मिनिटे परतल्यावर त्यावर वाफवलेले मटार घालावेत. चवीनुसार मीठ लिंबू, साखर घालावी. खसखस व कोथिंबीर घालून सर्व चांगले फ्राय करावे. वरून काजू, मनुके घालून गॅस बंद करावा. ब्रेड थोडा ओलसर करून त्यामध्ये मटारचे सारण भरून रोल व्यवस्थित बंद करून रव्यात घोळवून तेलामध्ये सोडावा. बदामी रंगांवर तळून घ्यावा. सॉस किंवा चिंचेच्या चटणी बरोबर खाण्यास द्यावे.

१२. आलू ब्रेड रोल

साहित्य :

१) अर्धा किलो बटाटे २) ब्रेड, बारीक रवा १ वाटी ३) ८ ते १० हिरव्या मिरच्या ४) १ इंच आले, जिरे ५) ८ ते १० लसूण पाकळ्या ६) तेल, मीठ, हिंग, हळद ७) लिंबू, साखर ८) ३ कांदे ९) कोथिंबीर

कृती :

मिरच्या, आले, लसूण व जिरे एकत्र बारीक वाटून घ्यावे. २ टीस्पून

तेलावर हिंग घालून कांदा घालावा. तो बदामी होत आला की वाटलेला मसाला व हळद घालावी. चवीनुसार मीठ घालावे. लिंबू व साखर घालून सर्व चांगले परतून घ्यावे. बटाटे बाऊलमध्ये कुस्करून घ्यावेत. त्यावर मसाल्याचे वाटण घालून कोथिंबीर घालावी. सर्व चांगले मिक्स करावे. ब्रेडच्या कडा काढून घ्याव्यात. ब्रेड थोडा ओलसर करावा. त्यामध्ये बटाट्याचे सारण भरावे. रोल व्यवस्थित बंद करून रव्यामध्ये घोळवून तेलामध्ये बदामी रंगावर तळून घ्यावा. गरम गरम रोल टॉमेटो सॉस बरोबर खाण्यास द्यावा.

१३. पालक – ब्रेड रोल्स्

साहित्य :

१) २ वाट्या ब्रेडच्या कडांचा चुरा २) २ वाट्या बारीक चिरलेला पालक ३) २ टी स्पून डाळीचे पीठ ४) २ टी स्पून ज्वारीचे पीठ ५) २ टी स्पून तीळ ६) १ टी स्पून जिरे ७) अर्धा टी स्पून आले – लसूण पेस्ट ८) ७-८ हिरव्या मिरच्या ९) मीठ, हळद, तेल

कृती :

मिरच्या व जिरे एकत्र बारीक वाटून घ्यावे. परातीत ब्रेडेचा चुरा, पालक धुवून घालावा. त्यावर आले – लसूण पेस्ट, मीठ, हळद, तीळ घालून सर्व चांगले एकत्र करावे. पीठ घालून सर्व चांगले घट्ट मळून घ्यावे. पालकाला पाणी सुटते जरूर वाटल्यास थोडेसे पाणी वापरावे. पण हे मिश्रण घट्टच मळून त्याचे लांबट रोल्स् (वळकटी) करून घेणे. नंतर लगेचच हे रोल्स् चांगले उकडून घेणे. थंड झाल्यावर त्याच्या गोल चकत्या कापून बदामी रंगावर तळून घ्याव्यात. टोमॅटो सॉस किंवा चिंचेच्या चटणी बरोबर छान लागतात.

टीप :

ब्रेड स्लाईसच्या कडा वापरून केलेले हे रोल्स् छानच लागतात.

१४. कोथिंबीर – ब्रेड रोल्स्

साहित्य व कृती :

साहित्य व कृती पालक ब्रेड रोल्स् प्रमाणेच घेणे. फक्त पालकाऐवजी कोथिंबीर घेऊन रोल्स् करणे. डाळी व ज्वारीच्या पीठाऐवजी थोडे तांदळाचे पीठ घातले तरी चालते. हे रोल्स् छान कुरकुरीत होतात. थंड किंवा गरम कसेही छान लागतात.

□

ब) ब्रेड टोस्ट

१. पालक-चीज टोस्ट

साहित्य :

१) ब्रेड स्लाईस २) चीज ३) मिरीपावडर ४) मीठ ५) अमूलबटर ६) बारीक चिरलेला पालक ७) बारीक चिरलेला टोमॅटो

कृती :

ब्रेड स्लाईसला अमूलबटर लावून घ्यावे. त्यावर चौकोनी आकाराचा चिजचा तुकडा ठेवावा जो स्लाईसच्या आकाराचाच असतो. त्यावर बारीक चिरलेला पालक पसरावा. त्यावर टोमॅटोच्या फोडी ठेवाव्यात. (बारीक चिरून पाणी निथळून घ्यावे.) त्यावर चवीनुसार मीठ व मिरीपूड घालावी. व त्यावर दुसरा स्लाईस ठेवावा. (अमूल बटर लावून तो स्लाईस ठेवावा.) नंतर लगेचच टोस्टरमध्ये टोस्ट करण्यास ठेवावे. पालक - टोमॅटोची व चीजची अशी एक वेगळीच छान टेस्ट या टोस्टला येते.

२. स्वीटकॉर्न – पनीर टोस्ट

साहित्य :

१) एकवाटी स्वीट कॉर्न २) एकवाटी किसलेले पनीर ३) १ टोमॅटो, १ कांदा ४) लाल तिखट, मीठ चवीनुसार ५) गरममसाला पावडर ६) बटर ७) कोथिंबीर बारीक चिरलेली ८) ब्रेड ९) चिमूटभर हळद

कृती :

प्रथम स्वीटकॉर्नचे दाणे उकडून वाफवून घ्या. कांदा, टोमॅटो बारीक

चिरून घ्या.

कढईत दोन टी स्पून बटर घाला. त्यावर कांदा व टोमॅटो घाला व चांगले परता. नंतर त्यावर पनीर व हळद घाला. नंतर त्यावर स्वीटकॉर्नचे दाणे घालावेत. पाणी घालू नये. लालमिरची पावडर व मीठ चवीनुसार घालावे. गरममसाला पावडर घालून सर्व चांगले परतावे. त्यावर कोथिंबीर घालून चांगले फ्राय झाले की गॅस बंद करून भाजी थंड होऊ द्यावी.

ब्रेडच्या स्लाईसला बटर लावून घ्यावे. एका स्लाईसवर स्वीटकॉर्नचे मिश्रण ठेवून त्यावर दुसरी स्लाईस ठेवून टोस्टरमध्ये टोस्ट करण्यास ठेवावे.

गरम गरम स्वीटकॉर्न- पनीर टोस्ट सॉसबरोबर खाण्यास द्यावे. पनीरमुळे छान चव येते.

३. आलू चीज टोस्ट

सहित्य :

१) ४ उंकडलेले बटाटे २) चीज ३) मिरीपावडर, मीठ ४) अमूलबटर ५) लालमिरची पावडर ६) २ चमचे बारीक चिरलेली कोथिंबीर ७) आमचूर पावडर पाव टीस्पून

कृती :

बटाट्याच्या बारीक फोडी करून घ्याव्यात. २ चमचे अमूलबटर फ्रायपॅनमध्ये घालावे. त्यावर बटाट्याच्या फोडी घालाव्यात. २ मिनिटे त्या फ्राय कराव्यात. नंतर त्यावर चवीनुसार तिखट, मीट घालावे. चांगले परतून त्यावर आमचूर पावडर, कोथिंबीर घालून भाजी फ्राय करावी व कुंड्यात काढून घ्यावी.

ब्रेड स्लाईसला अमूलबटर लावावे. त्यावर मिरीपावडर घालावी. त्यावर किसलेले चीज पसरावे. त्यावर बटाट्याची भाजी घालावी. वरून थोडे किसलेले चीज घालून बटर लावलेला स्लाईस ठेवून टोस्ट करण्यासाठी

टोस्टरमध्ये ठेवावे. छान बदामी रंगावर टोस्ट करून गरमागरम खाण्यास द्यावे.

४. मटकी टोस्ट

साहित्य :

१) स्लाईस ब्रेड २) २ वाट्या मोड आलेली मटकी ३) ३, ४ हिरव्या मिरच्या ४) ४ टी स्पून बारीक चिरलेली कोथिंबीर ५) तेल, मीठ, हिंग, हळद ६) २ टी स्पून खोवलेले ओले खोबरे ७) लिंबाचा रस चवीला थोडा ८) अमूलबटर

कृती :

कढईत थोडे तेंल घालून त्यावर हिंग, हळद घालवी. मिरचीचे बारीक तुकडे घालावेत. मोड आलेली मटकी घालावी. चवीनुसार मीठ घालावे. थोडे पाणी शिंपडावे. त्यावर झाकण झाकून मटकी शिजू द्यावी. मटकी छान शिजली व कोरडी झाली की वरून खोबरे कोथिंबीर घालावी. चवीला थोडे लिंबू पिळावे. गॅस बंद करून मटकी कुंड्यात काढून घ्यावी.

ब्रेड स्लाईसला अमूल बटर लावून घ्यावे. त्यावर मटकीचे सारण भरावे. टोस्टरमध्ये टोस्ट करण्यास ठेवावे. गरम गरम टोस्ट सॉस बरोबर खाण्यास द्यावे.

५. मटार – पनीर टोस्ट

साहित्य :

१) स्लाईस ब्रेड २) २ वाट्या वाफवलेला मटार ३) १ वाटी किसलेले पनीर ४) १ टॉमेटो ५) तेल, हळद ६) लालमिरची पावडर, मीठ ७) गरम मसाला पावडर ८) ४ टीस्पून बारीक चिरलेली कोथिंबीर ९) अमूलबटर

कृती :

कढईत थोडे तेल घालून त्यावर टोमॅटो घालवा. हळद घालून तेल सुटेपर्यंत टोमॅटो छान परतून घ्यावा. नंतर त्यावर वाफवलेला मटार घालावा. चवीनुसार लालमिरची पावडर, मीठ व गरम मसाला पावडर घालावी. २ मिनिटे भाजीवर ताटली झाकावी. नंतर त्यावर पनीर घालावे. कोथिंबीर घालावी. भाजी छान फ्राय करून कुंड्यात काढून घ्यावी. ब्रेडस्लाईसला अमूलबटर लावावे. त्यावर मटार – पनीरची भाजी ठेवून दुसरा बटर लावलेला स्लाईस ठेवावा. व टोस्टरमध्ये टोस्ट करण्यास ठेवावा. गरम गरम टोस्ट टोमॅटो सॉसबरोबर खाण्यास द्यावा.

६. फ्लॉवरचे टेस्टी टोस्ट

साहित्य :

१) पाव किलो फ्लॉवर २) ब्रेड ३) अमूलबटर ४) तेल ५) कोथिंबीर बारीक चिरलेली ६) लालमिरची पावडर, मीठ ७) आमचूर पावडर ८) मिरीपावडर

कृती :

फ्लॉवरचे मोठे मोठे लांब लांब तुकडे करावेत. कढईत तेल घालून त्यामध्ये हे फ्लॉवरचे तुरे छान बदामी रंगावर तळून घेणे. तळलेला फ्लॉवर एका बाऊलमध्ये घ्यावा. त्यावर चवीनुसार मीठ व मिरचीपावडर भुरभुरावी. चवीला आमचूर पावडर घालावी. कोथिंबीर सर्व चांगले मिक्स करावे. ब्रेड स्लाईसला बटर लावून त्यावर मिरीपावडर भुरभुरावी त्यावर फ्लॉवरचे मिश्रण ठेवून दुसरा अमूलबटर लावलेला स्लाईस ठेवावा. व टोस्टरमध्ये टोस्ट करून घ्यावे. हे टोस्ट टोमॅटो सॉस बरोबर छानच चविष्ट लागतात.

७. चिली चीज टोस्ट

साहित्य :

१) ब्रेड २) ४ हिरव्या सिमला मिरच्या ३) कोथिंबीर बारीक चिरलेली ४) मीठ, मिरीपावडर, तेल ५) चीज

कृती :

सिमला मिरचीमधील बिया काढून घ्याव्यात. त्याचे लांब लांब उभे काप करावेत. तेलामध्ये या मिरच्यांचे काप तळून घ्यावेत. त्याला मीठ लावावे. कोथिंबीर घालावी.

ब्रेड स्लाईसला अमूलबटर लावून मिरीपावडर भुरभुरावी. त्यावर तळलेली सिमला मिरची ठेवावी. भरपूर चीज किसून घालावे. दुसरा बटर लावलेला स्लाईस ठेवून हे टोस्ट करण्यास ठेवावेत. सिमलामिरची, बटर व चीज यामुळे हे टोस्ट टेस्टी लागतात.

८. चना टोस्ट

साहित्य :

१) पिवळे हरभरे वाफवलेले १ मोठी वाटी २) ब्रेड ३) तेल, हिंग, हळद, मीठ ४) लालमिरची पावडर ५) गरम मसाला पावडर ६) ३ टी स्पून बारीक चिरलेली कोथिंबीर ७) ३टी स्पून खोवलेले ओले खोबरे ८) अमूलबटर / लोणी ९) लिंबू

कृती :

पॅनमध्ये २ टी स्पून तेल घालावे व त्यावर हिंग घालावा. हळद घालून हरभरे घालावे. चवीनुसार मिरची पावडर व गरम मसाला पावडर घालावी. मीठ घालून चांगले परतावे. नंतर खोबरे कोथिंबीर घालावी. लिंबाचा रस घालून भाजी चांगली फ्राय झाली की कुंड्यात काढून घ्यावी.

ब्रेडला बटर लावून त्यामध्ये हरभऱ्याची भाजी भरावी. व टोस्टरमध्ये टोस्ट करावेत. गरम गरम टोस्ट सॉस किंवा चिंचेच्या चटणी बरोबर खाण्यास द्यावे.

९. ग्रीन मूग टोस्ट

साहित्य :

१) १ मोठी वाटी हिरवे मूग मोड आलेले २) ब्रेड ३) अमूलबटर ४) तेल, हिंग, हळद, मीठ ५) कोथिंबीर बारीक चिरलेली ६) मिरीपावडर

कृती :

ब्रेडला अमूलबटर लावून घ्यावे. त्यावर मिरीपावडर घालावी. २ टी स्पून तेल पॅनमध्ये घालावे. त्यावर हिंग, हळद घालून त्यावर मूग घालावे. मीठ घालावे. थोड पाणी घालावे. ताटली झाकावी व मूग शिजू द्यावे. नंतर त्यावर कोथिंबीर घालावी. मूग कोरडे होईपर्यंत छान परतावे.

ब्रेड स्लाईसवर मूग उसळ ठेवावी. त्यावर दुसरा ब्रेड स्लाईस ठेवावा. मग ते टोस्ट करण्यास ठेवावा. गरम गरम टोस्ट टोमॅटो सॉस बरोबर खाण्यास द्यावे.

टीप :

लहान मुले मूग खात नाहीत. पण असे टोस्ट करून दिल्यास मुले आवडीने खातात.

१०. गार्लिक टोस्ट (प्र.२)

साहित्य :

१) ब्रेड स्लाईस २) अमूलबटर ५० ग्रॅम ३) चीज ५० ग्रॅम ४) लसूण २ कांड्या

कृती :

किसलेले चीज, अमूलबटर व लसूण पेस्ट एकत्र चांगले फेटून घ्यावे. ब्रेडस्लाईसवर हे गार्लिक पेस्टचे मिश्रण लावून घ्यावे. त्यावर अमूलबटर लावलेला दुसरा स्लाईस ठेवून टोस्टरमध्ये टोस्ट करण्यास ठेवावा.

हा कुरकुरीत टोस्ट छानच लागतो.

११. पोटॅटो टोस्ट

साहित्य :

१) ब्रेड २) ३ छोट्या आकाराचे बटाटे ३) मिरीपावडर, मीठ, तेल ४) अमूलबटर

कृती :

ब्रेडचे फिंगर चिप्स्सारखे लांब लांब काप करून घ्यावेत. ते तेलामध्ये बदामी रंगावर तळून घ्यावेत. ब्रेड स्लाईसला अमूलबटर लावून घ्यावे. त्यावर मिरीपावडर भुरभुरावी. बटाट्याच्या फिंगर चिप्स् मीठ लावून ते चिप्स् ब्रेडवर ठेवावेत. त्यावर दुसरा स्लाईस ठेवून टोस्टरमध्ये टोस्ट करावेत. गरमागरम टोस्ट टोमॅटो सॉसबरोबर खाण्यास द्यावेत.

१२. ओनियन – टोमॅटो टोस्ट

साहित्य :

१) एक वाटी बारीक चिरलेला कांदा २) २ टोमॅटो ३) लालमिरची पावडर, मीठ ४) कोथिंबीर ५) अमूलबटर, ब्रेड

कृती :

टोमॅटो कोथिंबीर बारीक चिरून घ्यावे. ब्रेडला अमूलबटर लावून घ्यावे. कांदा व टोमॅटो एकत्र करावे. त्यामध्ये कोथिंबीर घालावी. बटर

लावलेल्या ब्रेड़वर चवीला थोडी लालमिरचीपावडर व मीठ भुरभुरावे. त्यावर कांदा – टॉमेटोचे मिश्रण ठेवून टोस्टरमध्ये टोस्ट करून घ्यावे. हे टोस्ट गरम तसेच खाल्ले तरी छान लागतात.

टीप :

घरात इतर काही भाज्या नसल्या तरी कांदा–टोमॅटोचे हे झटपट होणारे टोस्ट छानच लागतात.

१३. एग्ज् टोस्ट (प्र.१)

साहित्य :

१) चार उकडलेली अंडी २) ब्रेड ३) अमूलबटर ४) मीठ, मिरीपावडर

कृती :

ब्रेड स्लाईसला अमूलबटर लावून घ्यावे. उकडलेल्या अंड्याच्या गोल गोल चकत्या करून घ्याव्यात. त्या चकत्या ब्रेड स्लाईसवर ठेवून चवीनुसार मीठ व मिरीपावडर भुरभुरावे. बटर लावलेला दुसरा स्लाईस ठेवावा. चांगला बदामी रंगावर कुरकरीत असा टोस्ट करून घ्यावा. गरमागरम टोस्ट सॉस बरोबर खाण्यास द्यावा.

१४. एग्ज टोस्ट (प्र. २)

साहित्य :

१) ४ अंडी २) अमूल बटर ३) लालमिरची पावडर, मीठ ४) कोथिंबीर ५) ब्रेड

कृती :

कोथिंबीर बारीक चिरून घेणे. त्यामध्ये चवीनुसार मिरचीपावडर व मीठ घालावे. चांगले मिक्स करावे. मग त्यामध्ये अंडी फोडून घालावीत.

सर्व चांगले फेटून घ्यावे.

पॅनमध्ये अमूल बटर घालावे. ब्रेड स्लाईस तिरप्या कापून घ्याव्यात. अंड्याच्या मिश्रणात बुडवून पॅनमध्ये सोडाव्या. दोन्ही बाजूने छान बदामी रंगावर टोस्ट करून गरम गरम एग्ज टोस्ट सॉसबरोबर खाण्यास द्याव्या. हे टोस्ट करण्यासाठी निर्लेप पॅन वापरावे. मंदे आचेवर चांगले टोस्ट करावे.

१५. ड्रायफ्रूट टोस्ट

साहित्य :

१) ब्रेड स्लाईस २) अमूल बटर ३) रोस्टेड काजू ४) रोस्टेड पिस्ता ५) आक्रोडचे ६) बदामाचे तुकडे

कृती :

ब्रेड स्लाईसला अमूलबटर लावून घ्यावे. एका बाऊलमध्ये काजू, पिस्ता, बदाम, आक्रोंड एकत्र करून द्यावे. ते मिक्स ड्रायफ्रूट ब्रेड स्लाईसवर ठेवून त्यावर दुसरा स्लाईस ठेवावा व टोस्टमध्ये टोस्ट करावे.

१६. व्हेजिटेबल्स टोस्ट

साहित्य :

१) मटार, घेवडा वाफवलेले प्रत्येकी १ वाटी २) ३ उकडलेले बटाटे ३) ब्रेड स्लाईस ४) मीठ, लालमिरची पावडर ५) गरम मसाला पावडर ६) लिंबू, साखर ७) अमूल बटर ८) कोथिंबीर बारीक चिरलेली

कृती :

ब्रेड स्लाईसला अमूलबटर लावून ठेवावे. बटाट्याच्या छोट्या छोट्या फोडी करून एका कुंड्यात घ्यावे. त्यामध्ये वाफवलेले मटार व घेवडा

घालावा. चवीनुसार मीठ, लिंबू, साखर घालावी. चवीनुसार लालमिरची पावडर व गरम मसाला पावडर घालावी. कोथिंबीर घालावी. सर्व चांगले मिक्स करून घ्यावे.

ब्रेड स्लाईसवर हे मिश्रण ठेवावे. अमूलबटर लावलेला दुसरा स्लाईस ठेवावा व टोस्टरमध्ये टोस्ट करण्यास ठेवावे.

गरमागरम टोस्ट टोमॅटो सॉसबरोबर खाण्यास द्यावे.

टीप : लालमिरची पावडर व गरममसाला पावडर ऐवजी हिरवी मिरची वाटून घातली तरी हे टोस्ट छान लागतात.

१७. जॅम टोस्ट

साहित्य :

१) ब्रेड स्लाईस २) जॅम ३) अमूल बटर

कृती :

ब्रेड स्लाईसवर अमूलबटर लावून तो ब्रेड ब्राऊन रंगावर छान भाजून घ्यावा दोन्ही स्लाईस चांगल्या भाजून घेतल्यावर एका स्लाईसवर जॅम लावून घ्यावा. त्यावर दुसरी स्लाईस (भाजून घेतलेला) ठेवावी व कट करून खाण्यास द्यावे.

१८. चीज टोस्ट

साहित्य :

१) चीज किसलेले १ वाटी २) अमूल बटर, मीठ ३) मिरी पावडर ४) ब्रेड स्लाईस

कृती :

ब्रेड स्लाईसला अमूल बटर लावून त्यावर मिरी पावडर व चिमूटभर मीठ भुरभुरावे. किसलेले चीज घालावे. मग त्यावर बटर लावलेली दुसरी

स्लाईस ठेवून टोस्टरमध्ये टोस्ट करून खाण्यास द्यावे. चीजमुळे हा टोस्ट सर्वांनाच आवडतो.

१९. खिमा टोस्ट

साहित्य :

१) ब्रेड स्लाईस २) पावकिलो मटण खिमा ३) आले, लसूण पेस्ट अर्धा टी स्पून ४) २ टी स्पून किसलेले सुके खोबरे ५) कोथिंबीर, पुदीना बारीक चिरलेली ६) तेल, हिंग, हळद, मीठ ७) लालमिरची पावडर ८) गरम मसाला पावडर ९) १ टी स्पून खसखस १०) १ बारीक चिरलेला कांदा ११) अमूल बटर

कृती :

१ टी स्पून तेलावर हिंग घालून हळद घालावी. कांदा घालून तो २ मिनिटे परतून त्यावर आले, लसूण पेस्ट घालावी. त्यावर खिमा धुवून घालावा. मीठ घालावे व हा खिमा कुकरमध्ये वापवून घ्यावा.

नंतर पॅनमध्ये २ चमचे तेल घालावे. वाफवून घेतलेला खिमा घालावा. चवीनुसार लालमिरची पावडर व गरम मसाला पावडर घालावी. खिमा कोरडा होत आला की त्यावर खोबरे, खसखस घालावी. कोथिंबीर, पुदीना घालून सर्व छान फ्राय करावे. खिमा थंड होऊ द्यावा.

ब्रेड स्लाईसला अमूल बटर लावून त्यावर खिमा ठेवावा. त्यावर बटर लावलेली दुसरी स्लाईस ठेवून टोस्टरमध्ये टोस्ट करून घ्यावे.

गरमा गरम टोस्ट सॉसबरोबर खाण्यास द्यावे.

२०. चिकन टोस्ट

साहित्य :

१) पावकिलो बोनलेस चिकन २) ब्रेड स्लाईस ३) अमूल बटर ४) मीठ, मिरीपावडर ५) आले, लसूण पेस्ट अर्धा टी स्पून ६) हिंग, हळद ७) कोथिंबीर बारीक चिरलेली

कृती :

चिकन स्वच्छ धुवून एका भांड्यात घ्यावे. त्यामध्ये आले, लसूण पेस्ट घालावी. चिमुटभर हिंग, हळद घालावी. चवीनुसार मीठ घालावे व हे भांडे कुकरमध्ये ठेवून चिकन वाफवून घ्यावे.

चिकन वाफवल्यावर त्यामधील सर्व पाणी आटवून घ्यावे. २ टी स्पून अमूल बटरवर वाफवलेले चिकनचे पीसेस फ्राय करावेत. चांगले कोरडे होत आले की त्यावर मिरी पावडर घालावी. कोथिंबीर घालावी. चांगले फ्राय करून चिकन एका कुंड्यात काढावे.

ब्रेड स्लाईसला बटर लावून त्यावर चिकनचे फ्राय पिसेस ठेवावेत. त्यावर बटर लावलेली दुसरा स्लाईस ठेवून टोस्टरमध्ये टोस्ट करून घ्यावे. गरमागरम टोस्ट सॉसबरोबर खाण्यास द्यावे.

२१. चटणी टोस्ट (प्र. १)

साहित्य :

१) ८ ते १० ब्रेड स्लाईस. २) १ वाटी शेंगदाणे. ३) ७, ८ हिरव्या मिरच्या. ४) १ लसूण कांडी. ५) २ टी स्पून कोथिंबीर. ६) तेल, हळद चिमूटभर, मीठ. ७) अमूल बटर.

कृती :

हिव्या मिरच्या, लसूण, कोथिंबीर व कच्चे शेंगदाणे फक्त मिक्सरमधून

वाटून घ्यावे. एकदम थोड्या तेलावर हळद घालून ही चटणी फ्राय करावी. चवीनुसार मीठ घालावे. चांगली परतली की काढून घ्यावी.

ब्रेड स्लाईसला अमूल बटर लावून घ्यावे. त्यावर ही चटणी भुरभूरवावी. त्यावर दुसरा स्लाईस ठेवून टोस्टरमध्ये टोस्ट करावे. तिखट असलेला हा टोस्ट टोमॅटो सॉस बरोबर छानच लागतो.

२२. चटणी टोस्ट (प्र. २)

साहित्य :

१) ब्रेड. २) अमूल बटर, चीज ३) टोमॅटो सॉस. ४) शेंगदाणे १ छोटी वाटी ५) १ छोटी वाटी तीळ व अर्धी वाटी किसलेले सुके खोबरे. ६) लाल मिरची पावडर, मीठ. ७) ७-८ लसूण पाकळ्या.

कृती :

शेंगदाणे व तीळ थोडे भाजून घ्यावेत. नंतर शेंगदाणे, खोबरे, तीळ व लसूण एकत्र मिक्सरला बारीक फिरवावे. तेव्हाच त्यामध्ये चवीनुसार मिरची पावडर व मीठ घालावे. छान चटणी करून घ्यावी.

ब्रेड स्लाईसला अमूलबटर लावून त्यावर ही चटणी भुरभुरवावी. नंतर पॅनमध्ये अमूलबटर घालून मंद आचेवर चटणी लावलेला ब्रेड गरम करून घेणे. चटणी लावलेली बाजू वर येण्यास हवी व खालची बाजू छान कुरकुरीत होऊ द्यावी. गरम टोस्ट डिशमध्ये घ्यावा. त्यावर किसलेले चीज भुरभुरवावे. आवडल्यास थोडा टोमॅटो सॉस घालावा व खाण्यास द्यावे. छानच टेस्टी लागतो.

२३. पनीर टोस्ट

साहित्य :

१) पाव किलो पनीर. २) ब्रेड. ३) मीठ, मिरी पावडर. ४) लाल मिरची पावडर. ५) अमूलबटर. ६) १ कांदा, १ टोमॅटो. ७) कोथिंबीर बारीक चिरलेली.

कृती :

पनीरचे छोट्या आकाराचे चौकोनी तुकडे करून घ्यावेत. कांदा, टोमॅटो बारीक चिरून घ्यावे.

पॅनमध्ये अमूलबटर घालावे. त्यावर कॉदा, टोमॅटो फ्राय करावे. त्यावरच पनीरचे तुकडे फ्राय करावेत. ते बदामी होत आले की त्यामध्ये चवीनुसार मीठ व लाल मिरची पावडर घालावी व छान फ्राय करून घ्यावे. कोथिंबीर घालावी. ब्रेड स्लाईसला अमूलबटर लावून घ्यावे. त्यावर मिरीपावडर भुरभुरवावी. त्यावर पनीरचे मिश्रण ठेवावे. त्यावर अमूलबटर लावलेला दुसरा स्लाईस ठेवावा व टोस्टरमध्ये छान टोस्ट करून खायला द्यावे.

गरमागरम टोस्ट टोमॅटो सॉस बरोबर सर्वचजण आवडीने खातात.

□

क) ब्रेड सॅण्डविच

१. पनीर सॅण्डविच

साहित्य :

१) १ ब्रेड २) पनीर पाव किलो ३) अमूल बटर ४) मिरी पावडर ५) टोमॅटो सॉस ६) मीठ ७) बारीक चिरलेली कोथिंबीर

कृती :

पनीरचे पातळ पातळ चौकोनी तुकडे करून घ्यावे. पॅनमध्ये अमूलबटर घालून त्यामध्ये हे तुकडे बदामी रंगावर तळून घ्यावेत. मग पॅनमध्ये त्या तुकड्यांवर चवीला थोडी मिरी पावडर व मीठ घालावे. २ टी स्पून टोमॅटो सॉस घालून ते फ्राय करून घ्यावेत. चांगले कोरडे होऊ द्यावे. पनीरवर कोथिंबीर घालावी. गॅस बंद करावा.

ब्रेडस्लाईसच्या कडा काढून घ्याव्यात. त्यावर अमूल बटर लावावे. त्यावर पनीरचे सारण ठेवावे. सॅण्डविच तिरपे कट करून खाण्यास द्यावे.

आपल्याला तिखट सॅण्डविच हवे असेल तर एका स्लाईसला हिरवी मिरची, कोथिंबीरीची तिखट चटणी लावावी. ती स्लाईस पनीर ठेवलेल्या स्लाईसवर ठेवून सॅण्डविच कट करून खाण्यास द्यावे.

२. पोटॅटो सॅण्डविच

साहित्य :

१) उकडलेले चार बटाटे (छोट्या आकाराचे घ्यावेत) २) स्लाईसचा ब्रेड ३) अमूल बटर ४) मीठ ५) मिरी पावडर

कृती :

उकडलेल्या बटाट्याच्या गोल गोल पातळ चकत्या करून घ्याव्यात. पॅनमध्ये अमूल बटर घालून त्यावर या चकत्या बदामी रंगावर थोड्या तळून (फ्राय) करून घ्याव्यात. ब्रेडस्लाईसच्या कडा काढून स्लाईसला अमूल बटर लावावे. त्यावर बटाट्याच्या चकत्या ठेवाव्यात. चवीला थोडे मीठ व मिरी पावडर भुरभुरावी. त्यावर अमूल बटर लावलेला दुसरा स्लाईस ठेवावा. सॅण्डविच कट करून वरून किसलेले थोडे चीज घालावे व सॅण्डविच खाण्यास द्यावे. हे सॅण्डविच तुम्ही डब्यालाही देऊ शकता. कारण यामध्ये ओलसर काहीच नसल्यामुळे छान लागतात व टिकतातही.

आवडत असल्यास काकडी, टोमॅटोच्या चकत्याही ठेवता येतात पण ते लगेचच खावे.

३. टू इन वन सॅण्डविच

साहित्य :

१) मिल्क ब्रेड २) अमूल बटर ३) १ वाटी घट्ट मलई ४) मिक्स फ्रूट जॅम

कृती :

ब्रेडस्लाईसच्या कडा काढून घ्याव्यात. अमूल बटर स्लाईसला लावून ठेवावे. नंतर प्रथम एक स्लाईस घेऊन त्यावर जॅम लावावा. नंतर त्यावर बटर लावलेली दुसरी स्लाईस ठेवावी. त्यावर अमूल बटर लावावे मग मलई लावावी. नंतर त्यावर दुसरी बटर लावलेली स्लाईस ठेवावी पुन्हा त्यावर अमूल बटर लावून जॅम लावावा. नंतर त्यावर अमूल बटर लावलेली स्लाईस ठेवून सॅण्डविच चौकोनी अथवा त्रिकोणी या आकारात कट करून खाण्यास द्यावे.

जॅम अमूल बटर व मलई अशी छान टेस्ट या सॅण्डविचला येते व ते छान लागते व झटपट होते.

४. सॅण्डविच विथ फ्राईड व्हेजीटेबल्स

साहित्य :

१) स्लाईस ब्रेड २) गाजर किसलेले १ वाटी ३) १ वाटी लांब लांब चिरलेला कोबी ४) मटार १ छोटी वाटी ५) लांब लांब चिरलेली सिमला मिरची १ वाटी ६) तेल ७) अमूल बटर ८) मिरी पावडर, मीठ ९) सोयासॉस १ टी स्पून १०) ग्रीन चिली सॉस १ टी स्पून ११) कोथिंबीर बारीक चिरलेली

कृती :

पॅनमध्ये तेल घालून त्यावर प्रथम मटार घालावा. त्यावर ताटली झाकावी. गॅस मंद असावा म्हणजे तो मटार पॅनच्या बाहेर येणार नाही. नंतर झाकण काढून त्यावर कोबी, गाजर, सिमला मिरची घालावी. गॅस मोठा करावा. त्यावर त्या भाज्या २ मिनिटे फ्राय कराव्यात. नंतर त्यावर चवीनुसार सोयासॉस व ग्रीन चिली सॉस घालावा. चवीनुसार मीठ घालून त्या भाज्या फ्राय करून गॅस बंद करावा. वरून कोथिंबीर घालावी. ब्रेड स्लाईस अमूल बटरवर थोड्या गरम करून घ्याव्यात. त्या ब्रेड स्लाईसला अमूलबटर लावून घ्यावे. त्यावर मिरी पावडर भुरभुरावी. त्यावर फ्राईड व्हेजीटेबल्स घालावेत. त्यावर बटर लावलेला दुसरा स्लाईस ठेवावा. सॅण्डविच कट करून लगेच खाण्यास द्यावे.

टीप : ब्रेड स्लाईसला टोमॅटो सॉस लावून घेतला तरी चालेल. आपल्याला ब्रेड न भाजता घ्यायचा असला तरी सॅण्डविच छान लागते.

५. शाही टोमॅटो सॅण्डविच

साहित्य :

१) ४ ते ५ लाल ताजे टोमॅटो २) ८ ते १० काजू पाकळ्या ३) ८ ते १० मनुका ४) तेल, हळद, मीठ ५) बडीशेप अर्धा टी स्पून ६) मेथ्या अर्धा टी स्पून ७) लालमिरची पावडर ८) १ टी स्पून साखर ९) आमपापडीचे ४ ते ५ तुकडे १०) अमूल बटर ११) ब्रेड स्लाईस

कृती :

टोमॅटोच्या फोडी करून घ्याव्यात. पॅनमध्ये तेल घालावे. त्यामध्ये बडीशेप व मेथ्या घालाव्यात. हळद घालून लगेचच टोमॅटोच्या फोडी घालाव्यात. चवीनुसार मीठ व लालमिरची पावडर घालावी. त्यावर ताटली झाकून गॅस मंद करून ५ ते ७ मिनिटे ठेवावे. नंतर त्यामध्ये साखर, आमपापडी, काजू व मनुके घालावेत. ही चटणी कोरडी होई पर्यंत छान परतून घ्यावी. काचेच्या बाऊलमध्ये ही चटणी काढावी. चटणी थंड होऊ द्यावी.

ब्रेडच्या कडा काढून घ्याव्यात. त्यावर अमूल बटर लावावे. त्यावर ही चटणी लावावी. अमूल बटर लावलेला दुसरा स्लाईस ठेवावा. सॅण्डविच कट करून खाण्यास द्यावा. फ्रिजमध्ये ही टोमॅटो चटणी छान टिकते. तुम्ही हवे तेव्हा असे झटपट सॅण्डविच करू शकता.

६. क्रिस्पी ओनियन सॅण्डविच

साहित्य :

१) गोल गोल चिरलेला कांदा एकवाटी (पातळ गोल कांद्याच्या चकत्या कराव्यात) २) अमूल बटर ३) मीठ, मिरी पावडर ४) कोथिंबीर व पुदीना बारीक चिरलेला एक वाटी ५) टोमॅटो सॉस, ब्रेड

कृती :

पॅनमध्ये अमूलबटर घालून त्यावर एका वेळी २, ३ कांद्याच्या चकत्या बदामी रंगावर फ्राय करून घ्याव्यात. त्या एका ताटलीत काढून घ्याव्यात. नंतर स्लाईसला अमूल बटर लावून घ्यावे. त्यावर मिरी पावडर भुरभुरावी. त्यावर बदामी केलेला कांदा घालावा. वरून थोडे मीठ भुरभुरावे. कोथिंबीर व पुदीना घालावा. आता दुसऱ्या स्लाईसला अमूल बटर लावून त्यावर टोमॅटो सॉस लावावा. तो स्लाईस आपण ओनीयन लावून घेतलेल्या ब्रेडवर ठेवावा. सॅण्डविच कट करून खाण्यास द्यावे.

टीप : कांदा लांब लांब पातळ चिरून चांगला तुपावर कुरकुरीत केला तरी चालते.

७. चटणी सॅण्डविच (प्र. १)

साहित्य :

१) २ मध्यम आकाराचे कांदे २) १ वाटी कोथिंबीर ३) ३ ते ४ हिरव्या मिरच्या ४) मीठ ५) अमूल बटर, चीज ६) लिंबू, साखर ७) ब्रेड ८) काकडी, टोमॅटोच्या पातळ चकत्या

कृती :

कांद्याचे साल काढून त्याचे तुकडे करून घ्यावेत. कांदा, मिरची, कोथिंबीर एकत्र बारीक वाटावे. ते एका बाऊलमध्ये काढावे. चवीनुसार मीठ व साखर घालावी. लिंबू पिळून त्याचा रस चवीनुसार घालून चटणी चांगली मिक्स करावी. ब्रेड स्लाईसच्या कडा काढून त्याला अमूल बटर लावावे. त्यावर चटणी लावावी. त्यावर काकडी, टोमॅटोच्या चकत्या ठेवाव्यात. चीज किसून घालावे. त्यावर बटर लावलेली दुसरा स्लाईस ठेवावी. सॅण्डविच कट करून डिशमध्ये ठेवावे. वरून किसलेले चीज भुरभुरावे व खाण्यास द्यावे.

टीप : ही चटणी थोडी तिखट हवी. छानच लागते हे सॅण्डविच.

८. चटणी सॅण्डविच (प्र. २)

साहित्य :

१) ब्रेड २) १ वाटी खोवलेले ओले खोबरे ३) १ छोटी वाटी कोथिंबीर ४) मीठ, लिंबू, साखर ५) ४,५ हिरव्या मिरच्या ६) अमूल बटर ७) काकडी, टोमॅटोच्या चकत्या ८) उकडलेले २ बटाटे

कृती :

खोबरे, मिरची, कोथिंबीर एकत्र वाटून घ्यावे. त्यामध्ये चवीनुसार मीठ, लिंबू, साखर घालावी. ब्रेडच्या कडा काढून घ्याव्यात. त्याला अमूल बटर लावावे. त्यावर खोबऱ्याची चटणी लावावी. त्यावर काकडीची चकती, बटाट्याची चकती व मग टोमॅटोची चकती ठेवावी याप्रमाणे लावल्यावर नंतर त्यावर अमूल बटर लावलेला दुसरा स्लाईस ठेवून सॅण्डविच कट करावे. वरून आवडत असल्यास किसलेले चीज भुरभुरावे.

९. चिकन सॅण्डविच

साहित्य :

१) ब्रेड २) अमूल बटर ३) हळद, मीठ ४) बोनलेस चिकन ५) मिरी पावडर ६) टोमॅटो सॉस ७) काकडीच्या पातळ चकत्या

कृती :

हळद व मीठ लावून चिकन कुकरमध्ये वाफवून घ्यावे. थंड झाल्यावर चिकनचे लांब लांब असे पीस करून डिशमध्ये ठेवावेत.

ब्रेड स्लाईसला अमूल बटर लावून त्यावर टोमॅटो सॉस लावावा. चिकनचे पिसेस ठेवावेत त्यावर मिरी पावडर भुरभुरावी. त्यावर काकडीच्या चकत्या ठेवाव्यात. अमूल बटर लावलेला दुसरा स्लाईस ठेवून सॅण्डविच कट करून खाण्यास द्यावे.

१०. भेजा सॅण्डविच

साहित्य :

१) ब्रेड २) अमूल बटर ३) २ भेजे ४) लालमिरची पावडर, मीठ ५) गरम मसाला पावडर ६) २ टी स्पून किसलेले सुके खोबरे ७) २ टी स्पून बारीक चिरलेली कोथिंबीर ८) तेल, हळद

कृती :

पॅनमध्ये तेल घालावे. त्यावर हळद घालावी. भेजा स्वच्छ धुवून त्याचे बारीक तुकडे त्यावर घालावेत. चवीनुसार मिरची पावडर व गरम मसाला पावडर घालावी. मंद आचेवर भेजा होऊ द्यावा. नंतर त्यावर मीठ घालावे. खोबरे, कोथिंबीर घालून भेजा चांगला फ्राय होऊ द्यावा. ब्रेडला अमूल बटर लावून त्यावर फ्राय झालेला भेजा ठेवावा. दुसरा स्लाईस ठेवून सॅण्डविच कट करून खाण्यास द्यावे.

११. गाजराचे सॅण्डविच

साहित्य :

१) ८ ब्रेड स्लाईस २) १ मोठी वाटी गाजराचा किस ३) मीठ, साखर ४) १ छोटी वाटी क्रिम ५) २ टी स्पून कोथिंबीर बारीक चिरलेली ६) २ हिरव्या मिरच्या बारीक चिरलेल्या ७) अमूल बटर

कृती :

गाजराच्या किसातील पाणी काढून टाकावे. त्यामध्ये चवीनुसार मीठ व साखर गालावी. कोथिंबीर, हिरवी मिरची घालावी. क्रिम घालून सर्व चांगले मिक्स करावे.

ब्रेड स्लाईसला अमूल बटर लावून घ्यावे. एका स्लाईसवर गाजराचे मिश्रण लावावे. त्यावर ब्रेडचा दुसरा स्लाईस ठेवावा. सॅण्डविच कट

करून लगेचच खाण्यास द्यावे.

टीप : गाजराचे मिश्रण एकत्र केल्यावर लगेच सॅण्डविच करावे. त्याला पाणी सुटायला नको व ते सॅण्डविच करून लगेच खाण्यास द्यावे.

१२. जॅम सॅण्डविच

साहित्य :

१) ब्रेड स्लाईस २) जॅम ३) अमूल बटर

कृती :

ब्रेडस्लाईसवर अमूल बटर लावून त्यावर आपल्या आवडीचा जॅम लावून कट करून खाण्यास द्यावे.

टीप : अमूल बटर लावणे आपल्या आवडीनुसार. ब्रेड स्लाईसच्या कडा कडा काढून हे जॅम सॅण्डविच केले तर उत्तमच.

१३. चीज सॅण्डविच

साहित्य :

१) ब्रेड स्लाईस २) अमूल बटर ३) मिरी पावडर ४) किसलेले चीज एक वाटी

कृती :

ब्रेडच्या कडा काढून घ्याव्यात व त्याला अमूलबटर लावून ठेवावे. बटर लावलेल्या त्या स्लाईसवर किसलेले चीज भरपूर घालावे. मिरी पावडर चवीनुसार घालावी. त्यावर बटर लावलेली दुसरी स्लाईस ठेवावी. सॅण्डविच कट करून खाण्यास द्यावे.

टीप : चीजमध्ये मीठ असते त्यामुळे या सॅण्डविचवर मीठ घातले नाही तरी चालते.

१४. चिल्ड मलई सॅण्डविच

साहित्य :

१) मिल्क ब्रेड स्लाईस २) घट्ट मलई ३) पिठी साखर ४) अमूल बटर किंवा साजूक तूप

कृती :

ब्रेड स्लाईसच्या कडा काढून घ्याव्यात. त्यावर अमूल बटर लावावे. त्यावर घट्ट मलई छान लावून घ्यावी. त्यावर थोडी पिठीसाखर भुरभुरवी. अमूल बटर लावलेली दुसरी स्लाईस ठेवावी व सॅण्डविच कट करून खाण्यास द्यावे. खाण्यास देण्यापूर्वी हे सॅण्डविच १० ते १५ मिनिटे फ्रिजमध्ये ठेवावे.

टीप : अमूल बटर लावल्यामुळे ब्रेडवर मलई लावल्यावर ब्रेड ओलसर होत नाही. मलई घट्टच हवी. चमच्याने मलई हलवून पातळ न करता ब्रेडवर मलईचा घट्टच थर लावावा. हे सॅण्डविच छानच लागते. झटपट होते व मुलांनाही डब्याला देता येते. हे सॅण्डविच चिल्ड जास्त छान लागते.

१५. खिमा सॅण्डविच

साहित्य :

१) पावकिलो खिमा २) ब्रेड स्लाईस ३) तेल, हिंग, हळद, मीठ ४) अमूल बटर, कांद्याच्या गोल चकत्या ५) कोथिंबीर बारीक चिरलेली ६) लालमिरची पावडर, गरम मसाला पावडर

कृती :

पाणी न घालता हळद, हिंग, मीठ लावून खिमा कुकरमध्ये वाफवून घ्यावा. २ टी स्पून तेलावर हा खिमा फ्राय करण्यास ठेवावा. त्यामध्ये

चवीनुसार मिरची पावडर व गरम मसाला पावडर घालावी. कोथिंबीर घालून खिमा चांगला फ्राय करावा. थंड होऊ द्यावा.

ब्रेड स्लाईसच्या कडा काढून घ्याव्यात. त्याला अमूल बटर लावावे. त्यावर खिमा ठेवावा. कांद्याच्या गोल गोल पातळ चकत्या ठेवाव्यात. (छोट्या आकाराचे कांदे घ्यावेत) दुसरा बटर लावलेला स्लाईस ठेवावा. सॅण्डविच कट करून खाण्यास द्यावे.

१६. टेस्टी सॅण्डविच टोस्ट

साहित्य :

१) ब्रेड स्लाईस ८ ते १०. २) अमूल बटर, मीठ. ३) डालडा तूप. ४) चीज, मिरी पावडर. ५) किसलेले गाजर व काकडी १ वाटी ६) हिरव्या मिरच्या ३, ४. ७) कोथिंबीर बारीक चिरलेली.

कृती :

किसलेल्या गाजर व काकडीमधील पाणी काढून टाकावे. ते एका बाऊलमध्ये घ्यावे. त्यामध्ये कोथिंबीर, मीठ व साखर घालावी. मिरचीचे बारीक तुकडे घालावेत चवीला लिंबू पिळून मिक्स करून ठेवावे.

ब्रेड स्लाईसचे त्रिकोणी तुकडे करून ते तुपामध्ये तळून ठेवावेत. त्या तळलेल्या तुकड्यांवर अमूलबटर लावून वरील मिश्रण घालावे. चवीला मिरी पावडर भुरभुरवावी व खाण्यास द्यावे. कुरकुरीत असा हा टोस्ट विथ सॅण्डविच छान लागतो.

१७. फ्रूट सॅण्डवीच (प्र. १)

साहित्य :

१) सफरचंद, डाळिंब, मोसंबी, संत्री, चिक्कू या फ्रूटसच्या बारीक फोडी दोन वाट्या. २) ब्रेड. ३) अमूल बटर. ४) १ वाटी फ्रेश क्रिम. ५) पिठीसाखर.

कृती :

सर्व फ्रूटस् एका बाऊलमध्ये घ्यावेत. त्यामध्ये फ्रेश क्रिम घालावे. चवीला थोडी साखर घालावी. ब्रेड स्लाईसला अमूल बटर लावून त्यावर फ्रूटसचे मिश्रण ठेवावे. त्यावर अमूलबटर लावलेला दुसरा स्लाईस ठेवून लगेच कट करून खाण्यास द्यावे.

टीप : सफरचंदाचे व चिक्कूचे साल काढून बारीक फोडी कराव्यात..

हे सॅण्डविच लगेच खावे. करून ठेवू नये.

१८. फ्रूट सॅण्डविच (प्र. २)

साहित्य :

१) ब्रेड स्लाईस. २) अमूल बटर. ३) मीरी पावडर, मीठ. ४) चाटमसाला. ५) डाळिंब, सफरचंद, मोसंबी, संत्री, चिक्कू, द्राक्षे.

कृती :

सर्व फळांचे बारीक तुकडे करून घ्यावेत. एका बाऊलमध्ये घेऊन त्यामध्ये चवीला थोडे मीठ घालावे. मिरी पावडर व चाटमसाला घालावा. सर्व चांगले मिक्स करावे.

ब्रेड स्लाईसला अमूलबटर लावावे. त्यावर फ्रूटचे मिश्रण घालावे. त्यावर दुसरा स्लाईस ठेवून कट करावे व ते सॅण्डविच खाण्यास द्यावे. सर्व फ्रुटस्मुळे वेगळी अशी छान टेस्ट या सॅण्डविचला येते.

१९. एग्ज सॅण्डवीच

साहित्य :

१) ब्रेड स्लाईस ८ ते १०. २) अमूलबटर, मिरी पावडर, मीठ. ३) उकडलेली ४ अंडी. ४) बारीक चिरलेली कोथिंबीर. ५) टोमॅटो सॉस.

कृती :

ब्रेड स्लाईसच्या कडा काढून घ्याव्यात व त्याला अमूलबटर लावून ठेवावे. एका स्लाईसवर उकडलेल्या अंड्याच्या पातळ चकत्या ठेवाव्यात. त्यावर चवीनुसार मीठ व मिरी पावडर भुरभुरवावी. त्यावर कोथिंबीर घालावी. त्यावर अमूल बटर व टोमॅटो सॉस लावलेला दुसरा स्लाईस ठेवावा व सॅण्डविच कट करून खाण्यास द्यावे.

□

ड) पिझ्झा

१. फ्राईड व्हेजीटेबल्स पिझ्झा

साहित्य :

१) पिझ्झा बेस २ २) अमूल बटर, मीठ ३) चीज, टोमॅटो सॉस ४) गाजर १ वाटी किसलेले ५) बीट किसलेले १ वाटी ६) १ वाटी लांब लांब चिरलेला कोबी ७) १ वाटी मटारचे दाणे (कोवळे) ८) घेवडा लांब पातळ चिरलेला१ वाटी ९) २ टी स्पून तेल १०) मिरी पावडर

कृती :

२ टी स्पून तेल पॅनमध्ये घालावे. त्यावर प्रथम मटार घालावा. २ मिनिटे त्यावर ताटली झाकावी. मग घेवडा व कोबी घालावा. २ मिनिटे ताटली झाकून भाज्या थोड्या वाफवून घ्याव्यात. मग त्यावर चवीनुसार मीठ व मिरी पावडर घालावी. या भाज्या फार शिजल्या पाहिजेत असे नाही. अर्धवट कच्च्याही चालतात. भाज्या कोरड्या झाल्या की गॅस बंद करावा.

पॅन मंद आचेवर तापत ठेवावे. पिझ्झा बेसवर प्रथम अमूल बटर लावून घ्यावे. मग त्यावर टोमॅटो सॉस लावावा. मग त्यावर फ्राईड व्हेजिटेबल्स लावाव्यात. नंतर त्यावर किसलेले गाजर व बीट घालावे. थोडी कोथिंबीर भुरभुरावी.पॅनमध्ये १ टी स्पून अमूल बटर घालावे. त्यावर हा तयार पिझ्झा बेस ठेवावा. गॅस मंदच असू द्या. त्यावर २ मिनिटे ताटली झाकण ठेवा. नंतर ताटली काढून त्या पिझ्झ्यावर किसलेले चिज सर्व बाजूने भुरभुरावे. २ ते ३ मिनिटे पिझ्झा होऊ द्यावा आणि नंतर लगेच डिशमध्ये पिझ्झा काढून पिझ्झा कटरने पिझ्झा कट करून खाण्यास द्यावा.

२. शेजवान पिझ्झा

साहित्य :

१) पिझ्झा बेस २) २ कांड्या लसूण मोठा ३) २ इंच आले ४) १ टी स्पून सोयासॉस ५) ४ टी स्पून टोमॅटोसॉस ६) अर्धा टी स्पून व्हेनेगर ७) लालमिरची पावडर, मीठ ८) अमूल बटर, तेल ९) पाव टी स्पून साखर १०) अजिनोमोटो पाव टी स्पून

कृती :

लसूण सोलून घ्यावा. लसूण, आले एकत्र बारीक वाटावे. पॅनमध्ये प्रथम तेल घालावे. त्यावर वाटून ठेवलेली आले, लसूण पेस्ट घालावी. ५ मिनिटे मंद आचेवर ते फ्राय करावे. त्यावर मग टोमॅटोसॉस, सोयासॉस घालावा. ते फ्राय करून त्यावर चवीनुसार मिरचीपावडर, मीठ घालावे. व्हिनेगर व साखर घालावी. अजिनोमोटो घालावे. ही शेजवान चटणी छान होऊ द्यावी. मग त्यावर चिली ऑईल २ ते ३ टी स्पून घालावे.

चिली ऑईल करण्यासाठी ३ टी स्पून तेल छोट्या पॅनमध्ये घालावे. लालमिरच्या सुकलेल्या त्याचे ८ ते १० तुकडे घालावे. ते चांगले तडतडल्यावर गॅस बंद करावा व ते तेल गाळून शेजवान चटणीवर घालावे. चटणी चांगली मिक्स करावी.

आता पॅन मंद गॅसवर तापत ठेवावा. पिझ्झा बेसवर अमूल बटर लावून त्यावर शेजवान चटणी सर्व बाजूने व्यवस्थित लावावी व हा पिझ्झा पॅनमध्ये २ टी स्पून अमूल बटर घालून बेक करण्यास ठेवावा. गॅस मंदच ठेवावा. चांगला बेक करून पिझ्झा खाण्यास द्यावा.

खाण्यास देताना त्यावर आपल्याला आवडत असल्यास लांब लांब चिरलेला कोबी व टोमॅटो सॉस घालून सर्व्ह करावा.

टीप : शेजवान चटणी जरा तिखटच करावी. म्हणजे हा पिझ्झा आणखी छान लागतो.

३. चीज पिझ्झा

साहित्य :

१) पिझ्झा बेस २ २) अमूल बटर ३) मोझारेला चीज ४) चीज क्यूब ५) मिरी पावडर

कृती :

पिझ्झा बेसवर प्रथम अमूल बटर लावून घ्यावे. नंतर मोझारेल्ला चीज लावावे. नंतर त्यावर किसलेले चीज घालावे. मिरी पावडर घालून पॅनमध्ये पिझ्झा बेक करून घ्यावा व गरमा गरम पिझ्झा खाण्यास द्यावा.

४. रॉ व्हेजीटेबल्स विथ पिझ्झा

साहित्य :

१) पिझ्झा बेस २) १ वाटी कोबी लांब लांब चिरलेला ३) १ वाटी किसलेले गाजर ४) १ छोटी वाटी किसलेले बीट ५) मटारचे कोवळे दाणे १ वाटी ६) कोथिंबीर, मिरी पावडर ७) टोमॅटो सॉस ८) चीज, अमूल बटर, मीठ

कृती :

पिझ्झा बेसवर अमूल बटर लावून त्यावर टोमॅटो सॉस लावावा. त्यावर प्रथम कोबी, मग मटार, किसलेले बीट व गाजर व्यवस्थित लावावे. थोडे मीठ चवीला भुरभुरावे. मग त्यावर मिरी पावडर घालावी. कोथिंबीर घालावी. भरपूर चीज किसून घालावे. पॅनमध्ये २ टी स्पून अमूल बटर घालावे. त्यावर पिझ्झा बेस ठेवावा. १ मिनीट गॅस मोठा ठेवावा. त्यावर झाकण झाकावे. नंतर गॅस कमी करावा व मंद आचेवर ४ ते ५ मिनिटे पिझ्झा होऊ द्यावा. नंतर लगेच पिझ्झा डिशमध्ये काढावा व पिझ्झा कटरने पिझ्झा कट करून खाण्यास द्यावा.

५. पनीर पिझ्झा

साहित्य :

१) पिझ्झा बेस २) १ वाटी किसलेले पनीर ३) १ वाटी पनीरच्या छोट्या चौकोनी क्यूब ४) टोमॅटो सॉस ५) अमूल बटर चीज ६) मिरी पावडर ७) लालमिरची पावडर, मीठ ८) चवीला थोडी गरम मसाला पावडर

कृती :

२ टी स्पून तेल पॅनमध्ये घालून त्यावर किसलेले पनीर घालावे चवीला त्यावर मीठ, लालमिरची पावडर व गरम मसाला पावडर घालावी. ५ मिनीटे मंद आचेवर पनीर फ्राय करून गॅस बंद करावा. पनीर क्यूब बटरवर फ्राय करून ठेवाव्यात.

आता पिझ्झा बेसवर अमूल बटर लावारे. त्यावर टोमॅटो सॉस लावावा. त्यावर पनीर फ्राय केलेले घालावे. त्यावर पनीर क्यूब फ्राय केलेल्या ठेवाव्यात व मिरी पावडर भुरभुरावी. नंतर किसलेले चीज घालून पॅनमध्ये पिझ्झा ठेवून ४ ते ५ मिनिटे होऊ द्यावा व गरमागरम खाण्यास द्यावा.

६. कॅप्सिकम पिझ्झा

साहित्य :

१) लाल, हिरवी व पिवळी सिमला मिरची प्रत्येकी दोन २) मोझारेला चीज ३) अमूल बटर ४) मीठ, मिरी पावडर ५) पिझ्झा बेस २

कृती :

सिमला मिरची मधील बिया काढून टाकाव्यात व त्याचे लांब लांब पातळ काप करावेत. २ टी स्पून अमूल बटरवर हे मिरचीचे काप फ्राय

करून घ्यावेत. फ्राय करताना चवीला थोडे मीठ घालावे.

पिझ्झा बेसवर अमूल बटर लावून वरून मोझारेला चीज लावावे. त्यावर सिमला मिरची फ्राय केलेली घालावी. मिरी पावडर भुरभुरावी. पिझ्झा पॅनमध्ये किंवा ओव्हनला बेक करून घ्यावा व गरमागरम खाण्यास द्यावा.

आवडत असल्यास टोमॅटो सॉस घालावा.

७. चिकन पिझ्झा

साहित्य :

१) पिझ्झा बेस २) पावकिलो बोनलेस चिकन ३) आले, लसूण पेस्ट अर्धा टी स्पून ४) तेल, हिंग, हळद, मीठ ५) अमूल बटर ६) मिरी पावडर ७) टोमॅटो सॉस ८) चीज

कृती :

चिकनमध्ये पाणी न घालता हिंग, हळद, मीठ घालून चिकन कुकरमध्ये वाफवून घेणे. २ टी स्पून तेलावर चिकनचे पिसेस कोरडे होईपर्यंत फ्राय करावेत. चवीनुसार मिरी पावडर घालावी. चिकन चांगले फ्राय झाले की बाऊलमध्ये काढून घ्यावे. पिझ्झा बेसला प्रथम अमूल बटर लावावे. त्यावर टोमॅटो सॉस लावावा. त्यावर किसलेले चीज लावावे नंतर त्यावर फ्राय चिकन ठेवावे व पिझ्झा बेक करण्यास ठेवावा. नंतर तो कट करून खाण्यास द्यावा.

टीप : चिकनचे पातळ असे पिसेस करावेत. पिझ्झा बेसवर भरपूर प्रमाणात फ्राय चिकन घालावे म्हणजे ते टेस्टी लागते.

८. एग्ज पिझ्झा

साहित्य :

१) ३ अंडी २) उकडलेली अंडी ३) पिझ्झा बेस ४) अमूल बटर, चीज ५) लालमिरची पावडर, मीठ, तेल ६) १ सिमला मिरची ७) १ टोमॅटो ८) टोमॅटो सॉस ९) मिरी पावडर १०) कोथिंबीर बारीक चिरलेली

कृती :

टोमॅटो व सिमला मिरची बारीक चिरून घ्यावी. २ टी स्पून तेलावर टोमॅटो व सिमला मिरची फ्राय करावी. मग त्यावर चिमूटभर हळद घालून लालमिरची पावडर घालावी व लगेच अंडी फोडून घालावीत. चवीनुसार मीठ घालावे. कोथिंबीर घालून चांगले फ्राय करावे. मग ते बाऊलमध्ये ठेवावे. पिझ्झ बेसला अमूल बटर लावून घ्यावे. त्यावर टोमॅटो सॉस लावावा. त्यावर फ्राय केलेली अंडा चटणी घालावी. त्यावर किसलेले चीज घालावे. मग त्यावर उकडलेल्या अंड्याच्या पातळ चकत्या ठेवाव्यात. मिरी पावडर व थोडे मीठ त्यावर भुरभुरावे. मग तो पिझ्झा बेक करून घ्यावा.

उकडलेली अंडी, चीज, अमूल बटर अशी छान टेस्ट या पिझ्झ्याला लागते.

□

इ) बर्गर

१. व्हेज बर्गर

साहित्य :

१) बर्गर ब्रेड (गोल आकाराचा) २) मटार, गाजर, घेवडा प्रत्येकी १ वाटी ३) ३ उकडलेले बटाटे ४) १ वाटी ब्रेडचा चुरा ५) लिंबू, मीठ, साखर ६) ७, ८ हिरव्या मिरच्या ७) ब्रेड क्रम्स २ वाट्या ८) १ मोठी वाटी मैदा ९) टोमॅटो सॉस, चिंचेची चटणी १०) हिरवी चटणी ११) सॅलडची पाने १२) काकडी व कांद्याच्या गोल पातळ चकत्या १३) कोथिंबीर बारीक चिरलेली १४) अमूल बटर, तेल

कृती :

गाजर किसून घ्यावे. मटार व बारीक चिरलेला घेवडा वाफवून घ्यावे.

एका बाऊलमध्ये बटाटे स्मॅश करून घ्यावे. त्यामध्ये मटार व घेवडा घालावा. किसलेले गाजर व कोथिंबीर घालावी. मिरचीचे वाटण घालावे. चवीला मीठ घालावे. लिंबू व साखर घालावी. ब्रेडचा चुरा घालून सर्व एकत्र कालवून त्याचे छोटे गोळे (बटाटेवड्याप्रमाणे) करावेत.

मैद्यामध्ये पाणी व मीठ घालून भज्याच्या पीठाप्रमाणे कालवून घ्यावे. तेल तापत ठेवावे. जे गोळे केले आहेत. प्रथम मैद्यात बुडवून ब्रेड क्रम्समध्ये घोळवून तेलामध्ये पॅटिस तळावेत.

आता बर्गरब्रेडला अमूल बटर लावावे. मध्ये कापून घेऊन बटर लावावे. त्या ब्रेडचे दोन भाग करू नये. त्याच्या एका बाजूला हिरवी चटणी लावावी व एका बाजूला टोमॅटो किंवा चिंचेची चटणी लावावी. त्यावर सॅलडची पाने ठेवावी. त्यावर तळलेले पॅटिस ठेवावे. काकडी व

कांद्याच्या चकत्या ठेवाव्यात. निर्लेप पॅनवर अमूलबटर घालून त्यावर बर्गर गरम करून खाण्यास द्यावे. त्यासोबत टोमॅटो सॉस, कांदा लिंबू द्यावे.

२. पनीर बर्गर

साहित्य :

१) बर्गर ब्रेड (लांबट आकाराचे) २) अमूल बटर ३) पनीर पाव किलो ४) लालमिरची पावडर, मीठ ५) गरम मसाला पावडर ६) १ टोमॅटो ७) कोथिंबीर बारीक चिरलेली

कृती :

पनीर किसून घ्यावे. पॅनमध्ये २ टी स्पून अमूल बटर घालावे. त्यामध्ये टोमॅटोच्या बारीक फोडी घालाव्यात. २ मिनिटे परतून त्यावर चवीनुसार मीठ, मिरची पावडर व गरम मसाला पावडर घालून लगेच पनीर घालावे. सर्व चांगले फ्राय करून वरून कोथिंबीर घालावी.

ब्रेडला मधोमध सुरीने थोडे कट करून घ्यावे. तो ब्रेड अमूल बटर मध्ये गरम करून घ्यावा. मग ज्यामध्ये फ्राय केलेले पनीर भरपूर व्यवस्थित भरावे व बर्गर खाण्यास द्यावा.

३. चायनीज बर्गर

साहित्य :

१) बर्गर ब्रेड ४ (लांबट आकाराचे) २) १ मोठी वाटी लांब लांब चिरलेला कोबी ३) १ छोटी वाटी किसलेले गाजर ४) २ सिमला मिरच्या ५) १ टी स्पून किसलेले आले ६) १ टी स्पून सोया सॉस ७) १ टी स्पून रेड चिली सॉस ८) ५, ६ लसूण पाकळ्या ९) अमूल बटर, तेल, मीठ १०) बारीक चिरलेली कोथिंबीर

कृती :

सिमला मिरची बारीक चिरून घेणे. पॅनमध्ये ३ टी स्पून तेल घालावे. त्यावर लसूण, सिमला मिरची घालावी. त्यावर कोबी व गाजर घालावे. ५ मिनिटे सर्व फ्राय करावे. मग त्यावर सोया सॉस, रेड चिली सॉस घालावा. मग चवीनुसार मीठ घालावे. वरून किसलेले आले व कोथिंबीर घालावी. भाजी कोरडी झाली की कुंड्यात काढून घ्यावी.

बर्गर ब्रेडला मधून कापून घ्यावे. दोन वेगवेगळे भाग करू नये. अमूल बटर मध्ये ब्रेड चांगला गरम करून घेणे. मग तो ब्रेड डिशमध्ये घ्यावा. कापलेल्या ब्रेडमध्ये टोमॅटो सॉस लावावा. ती चायनीज भाजी भरावी. हा गरम बर्गर खाण्यास द्यावा. फारच टेस्टी असा हा चायनीज बर्गर आपल्याला नक्कीच आवडेल.

४. नूडल्स बर्गर

साहित्य :

१) गोल बर्गर ब्रेड ४ ते ६ २) अमूल बटर ३) हक्का नूडल्स १ मोठी वाटी वाफवून थंड केलेल्या ४) तेल, मीठ, मिरी पावडर ५) सोया सॉस १ टी स्पून ६) रेड चिली सॉस १ टी स्पून ७) गाजर, कोबी, सिमला मिरची प्रत्येकी १ वाटी ८) १ छोटी वाटी बारीक चिरलेली कांदापात ९) टोमॅटो सॉस

कृती :

पॅनमध्ये तेल घालून त्यावर प्रथम कांदापात घालावी. मग सर्व भाज्या घालून भाज्या फ्राय कराव्यात. गॅस मोठाच असू द्यावा. ५ ते ७ मिनिटे भाज्या फ्राय केल्यावर त्यावर सोयासॉस, रेडचिली सॉस घालावा. चवीनुसार मीठ घालून लगेच हक्का नूडल्स घालाव्यात. मिरी पावडर घालून नूडल्स चांगल्या फ्राय कराव्यात व एका बाऊलमध्ये काढून घ्याव्यात.

गोल ब्रेडला आडवे कापून घ्यावे. दोन सेप्रेट भाग करू नये. नंतर

त्यावर अमूल बटर टोमॅटो सॉस लावून घ्यावा. त्यावर नूडल्सचे मिश्रण भरून लगेचच खाण्यास द्यावे.

टीप : नूडल्स फ्राय करताना अजिनोमोटो आपल्या आवडीनुसार घालावे. नूडल्स गरम असताना लगेचच बर्गर बनवून दिल्यास ते जास्त टेस्टी लागते. तसेच बर्गरब्रेड थोडा अमूल बटर लावून गरम केला तरी छान लागतो हा बर्गर.

५. चिकन बर्गर

साहित्य :

१) गोल आकाराचे बर्गर ब्रेड २) अर्धा किलो बोनलेस चिकन ३) टोमॅटोसॉस ४) हिरवी चटणी ५) अमूल बटर ६) सॅलडची पाने ७) कांदा व काकडीच्या गोल चकत्या ८) १ छोटी वाटी दही ९) हिरव्या मिरच्या व लसूण यांची पेस्ट १०) चिकनचा रंग; तेल, मीठ ११) मसाला वेलची व दालचिनी १ टी स्पून पावडर

कृती :

प्रथम चिकन स्वच्छ धुवून घ्यावे. एका बाऊलमध्ये चिकन घ्यावे. त्यावर मिरची लसूणची पेस्ट घालावी. मसाला वेलची व दालचिनीची पावडर घालावी. दही व मीठ घालावे. कोथिंबीर व पुदिना बारीक चिरून घालावा. २ टी स्पून तेल घालावे. रंग लावून चिकन अर्धा तास तसेच ठेवावे. मग त्या चिकनचे पिसेस चांगले तेलामध्ये तळून घ्यावेत.

नंतर बर्गर ब्रेडला मधून कापून घ्यावे. त्याला अमूल बटर लावावे. एका बाजूला हिरवी चटणी व एका बाजूला टोमॅटो सॉस लागावा. सॅलेडची पाने ठेवावी. त्यावर फ्राय चिकनचे पिसेस ठेवावेत. त्यावर काकडी व कांद्याच्या चकत्या ठेवाव्यात. ते बर्गर मग बंद करून पॅनवर २ टी स्पून अमूल बटर गरम करून खाण्यास द्यावे.

टीप : चिकनचे पिस फ्राय करताना त्यांना फार पाणी सुटले आहे असे

वाटल्यास त्यावर थोडे कॉर्नफ्लॉवर भुरभुरावे व मग चिकन पिस फ्राय करावेत. बोनलेस चिकनचे छोटे पिसेस यासाठी वापरावेत. हिरवी चटणी, कोथिंबीर व हिरवी मिरची वाटून करावी. त्यामध्ये चवीनुसार मीठ, लिंबू, साखर घालावी.

□

ई) चटपटीत ब्रेड स्नॅक्स

१. ब्रेड मसाला

साहित्य :

१) ब्रेडस्लाईस २) १ मोठी वाटी डाळीचे पीठ ३) लालमिरची पावडर, मीठ ४) हिरवी चटणी (कोथिंबीर, मिरची, लिंबू, मीठ, साखर) ५) टोमॅटो सॉस ६) अमूल बटर ७) सॅलेडची पाने ८) किसलेले बीट ९) चीज

कृती :

डाळीच्या पिठात चवीला मीठ व लालमिरची पावडर घालून भज्याच्या पीठाप्रमाणे भिजवून ठेवावे. हिरवी चटणी वाटून ठेवावी. सॅलेडची पाने लांब लांब पातळ चिरून ठेवावीत. स्लाईसला अमूल बटर लावून ठेवावे.

आता कढईत तेल तापत ठेवा. ब्रेड स्लाईसवर प्रथम हिरवी चटणी लावावी. त्यावर दुसरा स्लाईस ठेवावा. त्यावर टोमॅटो सॉस लावावा. त्यावर पुन्हा दुसरा स्लाईस ठेवावा. त्यावर हिरवी चटणी लावावी. आता त्यावर दुसरा ब्रेड ठेवावा.ते सर्व डाळीच्या पिठात बुडवून तेलामध्ये सोडावे. गॅस मोठाच ठेवावा. दोन्ही बाजूने छान तळून घ्यावा.

तळून घेतलेला ब्रेड मसाला डिशमध्ये काढावा. त्याचे चार त्रिकोणी तुकडे करावेत. त्यावर आता सॅलडची चिरलेली पाने, किसलेले चीज घालावे. लिंबू, कांद्याच्या चकत्या बरोबर गरमागरम ब्रेडमसाला सर्व्ह करावा.

टीप : एकूण चार ब्रेड स्लाईस मिळून केलेला हा ब्रेड मसाला टेस्टी लागतो. हिरवी चटणी छान टेस्टी करावी. ब्रेड स्लाईस डाळीच्या पिठात बुडवून तेलामध्ये सोडताना व्यवस्थित सोडावे. एकवर एक अशा सर्व स्लाईस व्यवस्थित बसणे आवश्यक आहे.

२. टेस्टी कचोरी

साहित्य :

१) ब्रेड २) १ मोठी वाटी खोवलेले ओले खोबरे ३) २ हिरव्या मिरच्या ४) लालमिरची पावडर, मीठ ५) गरम मसाला पावडर ६) तेल ७) खसखस १ टी स्पून ८) लिंबू, साखर ९) कोथिंबीर बारीक चिरलेली १०) रवा

कृती :

२ टी स्पून तेल पॅनमध्ये घालावे. त्यावर बारीक चिरलेल्या मिरच्या घालाव्यात. चिमूटभर हळद घालावी. त्यावर खोवलेले खोबरे घालावे. चवीनुसार तिखट, मीठ व गरममसाला पावडर घालावी. खसखस घालावी. चवीनुसार लिंबूचा रस व साखर घालावी. कोथिंबीर घालून सर्व चांगले परतून गॅस बंद करावा. तेल तापत ठेवावे. ब्रेड स्लाईसच्या कडा काढून घ्याव्यात. ब्रेड थोडा ओलसर करून वरील सारण त्यामध्ये भरावे. कचोरी व्यवस्थित बंद करून घ्यावी. रव्यात घोळवून तेलामध्ये बदामी रंगावर तळावी. गरम कचोरी सॉस बरोबर खाण्यास द्यावी. तिखट, आंबट, गोड अशी ही टेस्टी कचोरी छान लागते.

३. सोयाबीन पॅटीस

साहित्य :

१) ब्रेड २) १ मोठी वाटी सोयाबीन वडी ३) तेल, हिंग, हळद, मीठ ४) कोथिंबीर ५) लालमिरची पावडर ६) गरम मसाला पावडर ७) ३ टी स्पून खोवलेले खोबरे ८) २ कांदे ९) १ टोमॅटो

कृती :

सोयाबीन वडी अर्धा तास कोमट पाण्यात भिजत ठेवावी. मग त्याचे

बारीक बारीक तुकडे करून घ्यावे. पॅनमध्ये २ टी स्पून तेल घालावे. हिंग घालावा. त्यावर बारीक चिरलेला कांदा व टोमॅटो छान परतावे. नंतर हळद घालून सोयाबिन घालावे. चवीनुसार मिरची पावडर व गरम मसाला पावडर घालावी. मीठ घालावे. खोबरे व कोथिंबीर घालून त्यावर २ मिनिटे ताटली झाकावी. आवश्यकता वाटल्यास थोडे पाणी शिंपडावे. ही भाजी कोरडी छान परतून घ्यावी.

ब्रेड स्लाईसच्या कडा काढून त्या ओलसर करून त्यामध्ये सोयाबिनचे मिश्रण भरून हे पॅटिस तेलामध्ये तळून घ्यावे व गरम गरम खाण्यास द्यावे.

४. शेजवान नान

साहित्य :

१) २ ते ३ नान (फ्रेशनान) २) अमूल बटर ३) २ सिमला मिरच्या ४) ११ छोटी वाटी किसलेले गाजर (बारीक किसणीने किसावे) ५) ४ टी स्पून टोमॅटो सॉस ६) १ टी स्पून सोया सॉस ७) लालमिरची पावडर, मीठ ८) अर्धे लिंबू किंवा अर्धा टि स्पून व्हिनेगर ९) अर्धा टी स्पून साखर १०) तेल ११) ४ मोठ्या लसूण कांड्या, २ टी स्पून किसलेले आले.

कृती :

पॅनमध्ये तेल घालावे. त्यावर सिमला मिरची बारीक चिरून घालणे. लसूण मिक्सरमध्ये बारीक वाटून त्यामध्ये घालावा. मग त्यावर किसलेले आले घालावे. तेल सुटेपर्यंत छान परतावे. मग त्यावर सोयासॉस व टोमॅटो सॉस घालावा. गाजर घालावे. व्हिनेगर घालावे. नंतर त्यावर साखर घालावी. तेल सुटेपर्यंत चटणी चांगली फ्राय करावी. गॅस बंद करावा.

नानला कट देऊन चार भाग करावे.

५. मिनी ब्रेड उतप्पा

साहित्य :

१) २ वाट्या ब्रेडचा चुरा २) १ वाटी तांदूळ ३) अर्धी वाटी उडीदडाळ ४) ३ सिमला मिरच्या, २ गाजर ५) ४ कांदे बारीक चिरलेले ६) १ वाटी बारीक चिरलेली ७) तेल, मीठ, चीज

कृती :

डाळ व तांदूळ वेगवेगळे भिजत घालावेत. रात्री ते बारीक वाटावेत. दुसऱ्या दिवशी डाळ तांदळाचे पीठ व ब्रेडचा चुरा एकत्र करावा. हे पीठ फार पातळ करू नये. चवीनुसार मीठ घालावे. सिमला मिरच्या बारीक चिरून घ्याव्यात. गाजर किसून घ्यावे.

निर्लेप तव्यावर छोटा उतप्पा लावावा. त्यावर बारीक चिरलेला कांदा, कोथिंबीर सिमला मिरची, गाजर घालावे. वरून थोडे तेल सोडावे. एक बाजू छान बदामी झाल्यावर उतप्पा उलथा करून दुसरी बाजूही मंद आचेवर छान होऊ द्यावी. नंतर उतप्पा डिशमध्ये काढून द्यावा. त्यावर किसलेले भरपूर चीज घालून खाण्यास द्यावे. सोबत खोबऱ्याची चटणी द्यावी.

ओले खोवलेले खोबरे १ वाटी, ४ हिरव्या मिरच्या एकत्र बारीक वाटून त्यामध्ये चवीनुसार मीठ व साखर घालावी. दही घालून सर्व चांगले मिक्स करावे. वरून जिरे व कढीपत्त्याची फोडणी द्यावी.

टीप : आपल्याकडे कधी थोडे इडलीचे किंवा डोशाचे पिठ उरले असेल तर त्यामध्ये ब्रेडचा चुरा घालून मिक्स करावे व उतप्पा करावा. छान टेस्टी होतो. कळतही नाही यात ब्रेड वापरला आहे. छान खरपूस रंगावर उतप्पा होऊ द्यावा. चीजमुळे तो आणखी टेस्टी लागतो.

६. ब्रेड पॅटिस विथ पोटॅटो

साहित्य :

१) ब्रेड २) ४ ते ५ उकडलेले बटाटे ३) ७ ते ८ हिरव्या मिरच्या ४) १ टी स्पून जिरे ५) १ लसूण कांडी ६) १ छोटी वाटी बारीक चिरलेली कोथिंबीर ७) तेल, मीठ, हळद ८) ओवा १ टी स्पून ९) हिरा बेसन किंवा डाळीचे पीठ

कृती :

हिरव्या मिरच्या, जिरे व लसूण एकत्र बारीक वाटावे. पॅनमध्ये तेल २ टी स्पून घालून त्यावर मिरचीचे वाटण चांगले परतावे. हळद घालावी. चवीनुसार मीठ घालावे. गॅस बंद करावा. बटाटे एका बाऊलमध्ये कुसकरून घ्यावेत. त्यामध्ये मिरचीचे वाटण कोथिंबीर घालून सर्व चांगले मिक्स करावे. डाळीच्या पिठात ओवा व मीठ घालून पीठ चांगले भिजवून घ्यावे. तेल तापण्यास ठेवावे. ब्रेड स्लाईसचे दोन तुकडे करून घ्यावेत. ब्रेड स्लाईसवर बटाट्याचे मिश्रण चांगले दाबून लावावे. मग ते डाळीच्या पिठात बुडवून तेलामध्ये सोडावे. गॅस मोठाच असू द्यावा. दोन्ही बाजूने पॅटिस तळल्यावर त्यावर सॉस किंवा चिंचेची चटणी घालून खाण्यास द्यावे.

७. पनीर ब्रेड मसाला

साहित्य :

१) स्लाईस ब्रेड २) १ मोठी वाटी किसलेले पनीर ३) ३, ४ हिरव्या मिरच्या ४) तेल, हळद, मीठ ५) चवीला लालमिरची पावडर ६) पाव टी स्पून गरम मसाला पावडर ७) १ छोटी वाटी बारीक चिरलेली कोथिंबीर ८) १ वाटी डाळेचे पीठ ९) अर्धी वाटी तांदळाचे पीठ

कृती :

पॅनमध्ये २ टी स्पून तेल घालावे. त्यावर मिरचीचे बारीक तुकडे घालावेत. हळद घालून त्यावर पनीर घालावे. चवीनुसार मिरची पावडर, मीठ व गरम मसाला पावडर घालावी. कोथिंबीर घालून हा पनीर मसाला छान फ्राय करून घेणे. तो एका बाऊलमध्ये काढावा.

डाळीचे व तांदळाचे पीठ एकत्र करावे. चवीनुसार मीठ घालावे. पाणी घालून पीठ भिजवून घ्यावे.

कढईत तेल गरम करण्यास ठेवावे. ब्रेडच्या एका स्लाईसवर पनीर मसाला ठेवावा. त्यावर दुसरी स्लाईस ठेवावी. त्या दोन्ही स्लाईस हाताने चांगल्या दाबून घेऊन पिठात बुडवून घ्याव्यात व लगेच तेलामध्ये सोडावे. गॅस मोठाच असावा. एकदा उलटल्यावर गॅस कमी करून हा ब्रेड मसाला चांगला तळून घ्यावा. मग डिशमध्ये काढून त्याचे त्रिकोणी चार तुकडे सुरीने करावेत. सोबत सॉस, लिंबू, कांद्याच्या चकत्या द्याव्यात. गरम गरम हा पनीर ब्रेड मसाला छान लागतो. पनीर सर्वांनाच आवडते. त्यामुळे हा पनीर ब्रेड मसाला नक्कीच आपल्याला आवडेल.

टीप : डाळीचे व तांदळाचे पीठ भिजवताना फार घट्ट किंवा फार पातळही करू नये. हिरवी मिरची नको असल्यास फक्त मिरची पावडर व गरम मसाला पावडर घातली तरी चालते. पनीर मसाला ब्रेडमध्ये भरल्यावर व्यवस्थित पिठात बुडवून तेलामध्ये सोडावे. म्हणजे त्यातील मसाला निघणार नाही.

८. स्पेशल ब्रेड चिवडा

साहित्य :

१) ८ ते १० ब्रेडच्या स्लाईस २) ५ ते ६ हिरव्या मिरच्या ३) १ छोटी वाटी शेंगदाणे ४) १ छोटी वाटी फुटाण्याची डाळ ५) ४ चमचे कोथिंबीर ६) तेल, हिंग, मोहरी, जिरं, कढीपत्ता, हळद ७) मीठ, पिठीसाखर

कृती :

ब्रेडचा मिक्सरमधून चुरा करून द्यावा. मिरच्या बारीक चिरून घेणे. कढईत तेल घालून शेंगदाणे छान बदामी रंगावर तळून घ्यावेत. ते ताटलीत काढून घ्यावे. कढईत हिंग, मोहरी, जिरं, कडीपत्याची फोडणी करावी. मग हिरव्या मिरचीचे तुकडे घालावेत. शेंगदाणे व हळद घालून त्यावर लगेच ब्रेडचा चुरा घालावा. सर्व चांगले परतावे. नंतर त्यावर चवीनुसार मीठ, डाळ व पिठीसाखर घालावी. लिंबूचा रस घालावा. काथिंबीर घालून छान परतावे. हा चिवडा फारच टेस्टी लागतो. झटपट होतो व मुलांना डब्यात देता येतो.

९. ग्रीन टिक्की

साहित्य :

१) १ वाटी पालक प्युरी २) १ वाटी मटारचे दाणे ३) २ वाट्या ब्रेड स्लाईसचा चुरा ४) ५, ६ हिरव्या मिरच्या ५) १ छोटी वाटी बारीक चिरलेली कोथिंबीर ६) मीठ, तेल, लिंबू रस, साखर ७) २ टी स्पून तीळ ८) २ टी स्पून तांदळाचे पीठ

कृती :

मिरचीचे वाटण करून घेणे. एका कुंड्यात पालक प्युरी घेणे. त्यात ब्रेडचा चुरा घालणे. मटार मिक्सरमधून जाडसर वाटून त्यात घालणे. मिरचीचे वाटण घालावे. चवीनुसार मीठ घालावे. लिंबू व साखर चवीला घालावी. कोथिंबीर, तीळ घालावे. तांदळाचे पीठ घालून चांगले घट्ट मळून घ्यावे. (पातळ वाटल्यास थोडे तांदळाचे व थोडे डाळीचे पीठ घालून गोळा घट्ट मळून घ्यावा.)

वरील मिश्रणाच्या छोट्या छोट्या टिक्क्या करून गरम तेलामध्ये बदामी रंगावर तळून घ्यावे. सॉस किंवा चटणी बरोबर खाण्यास द्यावे.

१०. टेस्टी ब्रेड टिक्की

साहित्य :

१) २ वाट्या ब्रेडचा चुरा २) १ छोटी वाटी ज्वारी-बाजरीचे पीठ ३) अर्धी छोटी वाटी तांदळाचे पीठ ४) ४ टी स्पून डाळीचे पीठ ५) लालमिरची पावडर, मीठ, हळद ६) तेल, धनेजिरे पावडर ७) २ टी स्पून तीळ ८) १ छोटी वाटी मेथीची पाने

कृती :

मेथीची पाने चिरून ५ मिनिटे मिठाच्या पाण्यात ठेवावी. एका कुंड्यात ब्रेडचा चुरा व सर्व पिठं घ्यावीत. चवी नुसार मीठ व लालतिखट घालावे. धनेजिरे पावडर व तीळ घालावेत. हळद घालून मेथीची पाने घालावीत. २ टी स्पून तेल घालावे. पाणी घालून पीठ घट्ट मळून घ्यावे.

कढईत तेल तापत ठेवावे. भिजलेल्या पिठाचा पेढ्याएवढा छोटा गोळा घ्यावा. हातावरच तो गोल चपटा पुरीसारखा करावा व तेलात सोडावा. या आकाराची गोल टिक्की तेलामध्ये छान खरपूस तळून घ्यावी. ही ब्रेड टिक्की चिंचेच्या चटणी बरोबर छान लागते.

डिशमध्ये टिक्की ठेवावी. त्यावर चिंचेची चटणी घालावी. बारीक शेव व बारीक चिरलेली कोथिंबीर घालावी. आवडत असल्यास कांदा घालावा. छानच लागते ही ब्रेड टिक्की.

११. स्वीट कचोरी (प्र. १)

साहित्य :

१) ब्रेड २) १ नारळ खोवून घेणे ३) काजू, मनुके, बेदाणे, खसखस ४) वेलदोडे पावडर ५) १ वाटी साखर ६) तेल

कृती :

खोवलेला नारळ, १ टीस्पून लोण्याचे तूप घालून त्यावर परतून घ्यावा. मग त्यामध्ये साखर गालावी. चांगले मंद आचेवर शिजू द्यावे. मिश्रणाचा घट्ट असा गोळा होऊ लागला की त्यामध्ये भाजलेली खसखस काजू, मनुके व बेदाणे घालावेत. वेलदोडे पावडर घालावी. सर्व चांगले फ्राय करून गॅस बंद करावा. हे मिश्रण थंड होऊ द्यावे. ब्रेड स्लाईसच्या कडा काढून घ्याव्यात. तेल तापत ठेवावे. ब्रेड थोडा ओलसर करून घ्यावा. लगेच त्यामध्ये खोबऱ्याचे सारण भरून व्यवस्थित बंद करून कचोरीला गोल आकार देऊन तेलामध्ये सोडावी. मंद आचेवर छान बदामी रंगावर तळून घ्यावी. थंड किंवा गरम कचोरी छान लागते.

टीप : मोदकाप्रमाणे खोबऱ्याचे सारण करून घ्यावे. ही कचोरी रव्यात घोळवून तळली तरी चालेल.

१२. झटपट स्वीट कचोरी (प्र. २)

साहित्य :

१) ब्रेड २) १ मोठी वाटी खोवलेले खोबरे ३) काजू, मनुके, बेदाणे ४) साखर ४ टी स्पून ५) खसखस १ टी स्पून

कृती :

खोवलेल्या खोबऱ्यामध्ये काजू पाकळी, मनुके व बेदाणे घालावेत. भाजलेली खसखस घालावी. साखर घालून चांगले मिक्स करावे.

तेल तापत ठेवावे. ब्रेड स्लाईसच्या कडा काढून घ्याव्यात. ब्रेड थोडा ओलसर करून त्यामध्ये वरील मिश्रण भरावे. कचोरी व्यवस्थित बंद करून गरम तेलामध्ये सोडावी. बदामी रंगावर छान तळून घ्यावी.

टीप : या कचोऱ्या लगेच संपवाव्या लागतात, फार दिवस टिकत नाहीत. पण प्रकार एक मध्ये सांगितलेली कचोरी टिकाऊ आहे. कारण त्यामधील सारण शिजलेले असते.

१३. ग्रीन मूग पकोडा

साहित्य :

१) २ वाट्या भिजवलेले हिरवेमूग २) ७,८ हिव्या मिरच्या ३) १ टी स्पून जिरे ४) १ वाटी (छोटी) बारीक चिरलेली कोथिंबीर ५) १ टी स्पून खसखस ६) मीठ, हळद, तेल ७) ७, ८ कढीपत्त्याची पाने ८) ब्रेड स्लाईस

कृती :

हिरवे मूग मिक्सरमधून बारीक वाटून घेणे. थोडे पाणी घालून वाटावे. फार पातळ नसावे. ते एका कुंड्यात काढावे. हिरव्या मिरच्या, जिरे व कढीपत्ता एकत्र बारीक वाटून घ्यावे. ते त्या मुगाच्या मिश्रणात घालावे. हळद व कोथिंबीर घालावी. चवीनुसार मीठ घालावे, खसखस घालावी. हे पीठ चांगले मिक्स करावे. फार पातळ करू नये. ब्रेड स्लाईसचे त्रिकोनी किंवा चौकोनी तुकडे करून घ्यावेत. तेल तापले की एक एक तुकडा घेऊन मुगाच्या मिश्रणात बूडवून तेलामध्ये सोडावा. या प्रमाणे ३,४ भजी एकावेळी तळावी. कुरकुरीत अशी छान तळून घ्यावीत. गरम गरम पकोडे चिंचेच्या चटणी किंवा सॉस बरोबर द्यावे.

१४. फिंगर चिप्स

साहित्य :

१) ब्रेड स्लाईसच्या कडा २) डाळीचे पीठ ३) २ टी स्पून तांदळाचे पीठ ४) तेल, मीठ ५) हिरवी मिरची ८ ते १० ६) १ छोटी वाटी कोथिंबीर

कृती :

हिरव्या मिरच्या कोथिंबीर बारीक वाटून घ्यावी.

कुंड्यात डाळीचे व तांदळाचे पीठ घ्यावे. त्यात मिरचीचे वाटण व मीठ घालावे. प्रमाणशीर पाणी घालून पीठ भिजवून घ्यावे.

ब्रेडच्या कडांचे बोटाएवढे छान तुकडे करून घ्यावेत.

तेल तापले की ब्रेडचे तुकडे पिठात बुडवून तेलात सोडावे. छान कुरकुरीत तळून घ्यावेत.

टीप : बऱ्याच वेळा आपण ब्रेडस्लाईसच्या कडा काढतो. तेव्हा अशा किनारीचे हे कुरकुरीत फिंगर चिप्स सर्वांनाच आवडतात.

१५. स्पेशल पावभाजी

साहित्य :

१) ४ पावभाजीचे ब्रेड २) ३ टोमॅटो ३) ४ मोठे कांदे ४) अर्धा टि. स्पून आले, लसूण पेस्ट ५) लालमिरची पावडर, मीठ ६) गरम मसाला पावडर ७) तेल, हिंग, हळद ८) ४ चमचे बारीक चिरलेली कोथिंबीर ९) १ छोटी वाटी बारीक चिरलेला कांदा १०) अर्धा टी स्पून साखर ११) १ वाटी बारीक शेव

कृती :

कांद्याची पेस्ट करून घेणे. नंतर टोमॅटोची पेस्ट करणे. पॅनमध्ये प्रथम तेल टाकणे. थोडे जास्तच घालावे. त्यानंतर कांद्याची पेस्ट घालावी. बदामी रंगावर छान फ्राय करावी. नंतर टोमॅटो व आले, लसूण पेस्ट घालावी. चिमूटभर हिंग व हळद घालून छान सर्व तेल सुटेपर्यंत परतणे. साखर घालावी चवीनुसार. लालमिरची पावडर, गरम मसाला पावडर व मीठ घालावे. मंद आचेवर सर्व परतून एक ते दीड फुलपात्र पाणी घालून छान उकळी येऊ द्यावी.

पावभाजीच्या ब्रेडचे चार चार तुकडे करून घ्यावेत.

डिशमध्ये प्रथम ब्रेडचे दोन पीस ठेवावेत. त्यावर ग्रेव्ही घालावी. बारीक चिरलेली कांदा, कोथिंबीर घालावी. बारीक शेव घालून, लिंबू पिळून गरमा गरम खाण्यास द्यावी. वरून खोवलेले खोबरे घालावे. गरम गरम ही स्पेशल पावभाजी छानच लागते.

१६. स्वीटकॉर्न ब्रेड पकोडा

साहित्य :

१) २ वाट्या स्वीटकॉर्नचे दाणे २) १ ब्रेड ३) २ टी स्पून बारीक चिरलेली कोथिंबीर ४) १ टी स्पून जिरे ५) हिरव्या मिरच्या ७, ८ ६) मीठ चवीनुसार ७) २ टी स्पून तीळ ८) डाळीचे पीठ एक छोटी वाटी ९) तेल

कृती :

हिरव्या मिरच्या व जिरे एकत्र बारीक वाटून घ्यावे. त्यातच स्वीटकॉर्नचे दाणे वाटून घ्यावेत. (खूप बारीक पिठाप्रमाणे वाटू नये. पाणी न घालताच मिक्सरला फिरवावे.)

१ ब्रेड स्लाईजचे चार चौकोनी तुकडे याप्रमाणे करून घ्यावेत.

एका कुंड्यात डाळीचे पीठ घ्यावे. त्यात मीठ, वाटलेली मिरची, तीळ, कोथिंबीर घालावी. स्वीटकॉर्नचे मिश्रण घालून पीठ भिजवून घ्यावे. फार पाणी घालून पीठ पातळ भिजवू नये.

तेल चांगले तापले की ब्रेडचा छोटा तुकडा पिठात बुडवून तेलामध्ये सोडावा. हा ब्रेड पकोडा चांगला तळून घेऊन सॉसबरोबर किंवा चिंचेच्या चटणीबरोबर खाण्यास द्यावा. छानच लागतो.

१७. ब्रेड कोफ्ताविथ ग्रेव्ही

साहित्य :

१) २ वाट्या ब्रेडचा चुरा २) १ वाटी मटारचे दाणे ३) १ वाटी हिरवे ताजे हरभरे ४) १ छोटी वाटी बारीक चिरलेली कोथिंबीर ५) ७,

८ हिरव्या मिरच्या ६) १ छोटी वाटी गाजराचा किस ७) मीठ, तेल ८) हे साहित्य कोफ्त्यांसाठी

ग्रेव्हीचे साहित्य :

१) १ मोठी वाटी तळलेला कांदा २) ३ टोमॅटो ३) ८ ते १० काजू ४) लालमिरची पावडर ५) गरम मसाला पावडर ६) मीठ, तेल, हळद ७) साखर चवीला ८) बारीक चिरलेली कोथिंबीर २ टी स्पून ९) अर्धा टी स्पून आले, लसूण पेस्ट

कोफ्त्यांची कृती :

मटार, हरभरे व मिरच्या घालून मिक्सरमधून वाटून घ्यावेत. एका कुंड्यात हे वाटलेले मिश्रण घ्यावे. त्यामध्ये ब्रेडचा चुरा घालावा. गाजराचा किस घालावा. कोथिंबीर घालावी. चवीनुसार मीठ घालावे. लिंबाचा रस व साखर चवीला घालून ते सर्व चांगले मिक्स करावे. तेल तापले की मंद आचेवर छोट्या छोट्या आकाराचे कोफ्ते तळून घ्यावेत.

नंतर बदामी रंगावर तळलेला कांदा, टोमॅटोचे वाटण घालावे. काजूची पेस्ट घालावी, हळद घालून तेल सुटेपर्यंत मसाला छान परतावा. नंतर त्यामध्ये चवीनुसार मिरची पावडर व गरम मसाला पावडर गालावी. मीठ घालावे व चांगले परतून १ वाटी पाणी घालावे. साखर अर्धा चमचा घालून ग्रेव्ही चांगली उकळून द्यावी. वरून एक चमचा बटर घालावे व गॅस बंद करावा.

डिशमध्ये गरम गरम ग्रेव्ही घ्यावी. त्यामध्ये चार कोफ्ते घालावेत. बारीक चिरलेली कोथिंबीर घालावी. पोळी किंवा रोटी बरोबर खाण्यास द्यावी.

सोबत लिंबू, कांदा, टोमॅटो द्यावा.

१८. ब्रेडची चटणी.

साहित्य :

१) कोरड्या (शिळा ब्रेड) ब्रेडच्या ८ स्लाईस २) तेल, मीठ, हळद ३) १ छोटी वाटी किसलेले सुके खोबरे ४) लालमिरची पावडर ५) पाव टी स्पून गरम मसाला पावडर ६) २ टी स्पून बारीक चिरलेली कोथिंबीर

कृती :

कोरड्या (सुक्या ब्रेडचा चुरा करून घेणे) ब्रेडच्या स्लाईस मिक्सरमध्ये फिरवून घेऊन त्याचा बारीक चुरा करून घ्यावा.

कढईत २ टी स्पून तेल घालावे. त्यावर चिमूटभर हळद घालावी. ब्रेडच्या चुऱ्यात चवीनुसार मीठ, तिखट व गरम मसाला पावडर घालावी. खोबऱ्याचा किस घालून सर्व चांगले मिक्स करावे व ते मिश्रण कढईत घालावे. मंद आचेवर ही चटणी कुरकुरीत होईपर्यंत छान परतावी.

पोळी व वरण भाताबरोबर ही चटणी छानच लागते.

१९. शाही ब्रेड

साहित्य :

८ ते १० ब्रेड स्लाईस २) फ्रेश क्रिम ३) काजू, बदाम, पिस्त्याचे काप ४) केशर, पिठीसाखर ५) वेलदोडे पावडर ६) चांदीचा वर्ख ७) तूप (लोण्याचे किंवा डालड्याचे)

कृती :

ब्रेड स्लाईसचे त्रिकोणी, चौकोनी तुकडे करून घ्यावेत. नंतर ते तुपामध्ये छान बदामी रंगावर तळून घ्यावेत. त्या तळलेल्या तुकड्यांवर थोडी पिठीसाखर घालावी. डिशमध्ये हे पिसेस छान लावून घ्यावेत.

वरून थंड असे फ्रेश क्रिम घालावे. केशर व वेलदोडा पावडर घालावी. काजू, बदाम व पिस्त्याचे पातळ काप घालावेत. वरून चांदीचा वर्ख लावावा व खाण्यास द्यावे. फ्रिजमध्ये ही डिश थंड करून खाण्यास दिली किंवा तशीच खाण्यास दिली तरी छानच लागते.

२०. स्वीट ब्रेड

साहित्य :

१) ८ ते १० ब्रेड स्लाईस २) साखरेचा दोन तारी पाक ३) वेलदोडा पावडर ४) केशर ५) तूप

कृती :

ब्रेड स्लाईस छोटे छोटे चौकोनी तुकडे करून घ्यावेत. लोण्याच्या किंवा डालडा तुपामध्ये हे तुकडे छान तळून घ्यावेत.

साखरेच्या पाकामध्ये वेलदोडा पावडर व केशर घालावे. त्या पाकामध्ये हे तुकडे बुडवून ताटात काढून ठेवणे. नंतर चांगले कडकडीत, कुरकुरीत थंड झाल्यावर कुंड्यात ठेवणे.

टाइमपास म्हणून येता जाता खाण्यास छान लागतात.

२१. ब्रेडचे लोणचे

साहित्य :

१) ब्रेडच्या कडांचे १ मोठी वाटी बारीक तुकडे २) प्रवीणच्या कैरीचे लोणचे मसाला ३) तेल, ५, मिरी ४) मीठ, लिंबू, ५, लवंगा

कृती :

१ वाटी तेल कढईमध्ये गरम करावे. चांगले तापल्यावर त्यामध्ये लवंगा व मिरी घालून गॅस बंद करावा. तेल थंड झाल्यावर त्यावर लोणच्याचा मसाला घालावा.

ब्रेडच्या कडांचे बारीक बारीक एकसारखे तुकडे करून तळून घ्यावेत. ते एका काचेच्या बाऊलमध्ये काढावेत. त्यावर फ्राय केलेला लोणचे मसाला घालून मिक्स करावे. चवीनुसार मीठ घालावे. चांगले मिक्स करून त्यावर लिंबाचा रस घालून चांगले मिक्स करावे.

टीप : ब्रेडच्या कडा कडकच असतात व तळल्यावर त्या छानच लागतात म्हणून त्या कडांचा वापर लोणच्यासाठी करावा.

कधी कधी लोणच्याचा मसाला (खार) फार असतो तेव्हा त्यामध्ये अशा ब्रेडच्या कडा तळून मिक्स करून ठेवल्यास छानच लागते.

२२. स्वीट बॉल्स

साहित्य :

१) ८ ते १० ब्रेड स्लाईस २) १ छोटी वाटी मिल्क पावडर ३) १ टी स्पून वेलदोडा पावडर ४) १ फुलपात्र साखर ५) काजू, बदामच्या पाकळ्या ६) जेमिनी रिफाईन्ड तेल

कृती :

ब्रेडच्या स्लाईसच्या कडा काढून घ्याव्यात. त्या स्लाईस भिजतील एवढेच दूध त्या स्लाईसवर घालावे. खूप दूध घालू नये. ५ एक मिनिटात स्लाईस ओलसर (घट्टच हव्यात). नंतर लगेच त्यात मिल्क पावडर व वेलची पावडर मिक्स करून त्याचे गोळे करून तेलात मंद आचेवर बदामी रंगावर तळून घ्यावेत.

एकीकडे साखरेचा पाक करण्यास ठेवावा. एकतारी पाक झाला की त्यात वेलची पावडर टाकावी. गरम पाकातच तळून ठेवलेले बॉल्स घालावेत. म्हणजे त्यामध्ये पाक मुरेल. हे बॉल्स पाकासकट कुंड्यात काढावेत. वरून काजूचे काप घालावेत व छान थंड झाल्यावर खाण्यास द्यावेत.

२३. ब्रेड वडा

साहित्य :

१) ब्रेड स्लाईस २) अर्धा किलो उकडलेले बटाटे ३) ८ ते १० हिरव्या मिरच्या ४) १ टी स्पून जिरे. १ लसूण कांडी ५) तेल, मीठ, हळद ६) १ छोटी वाटी बारीक रवा ७) १ छोटी वाटी बारीक चिरलेली कोथिंबीर

कृती :

हिरव्या मिरच्या, जिरे, लसूण एकत्र बारीक वाटून घ्यावे. बटाटे एका कुंड्यात बारीक कुस्करून घ्यावेत. त्यामध्ये बारीक चिरलेली कोथिंबीर, मीठ घालावे. वाटलेला मसाला थोड्या तेलावर हिंग, हळद घालून छान परतून घ्यावा. तो मसाला बटाट्यावर घालून सर्व चांगले मिक्स करावे. त्याचे छोटे छोटे गोळे करून ठेवावेत. ब्रेड स्लाईसच्या कडा काढून घ्याव्यात. कढईत तेल तापत ठेवावे. स्लाईस पाण्यात बुडवून लगेच हाताने दाबून घ्याव्यात म्हणजे त्यातील पाणी निघते. त्या स्लाईसवर छोट्या बटाट्याचा गोळा ठेवावा. ते नीट बंद करून घ्यावे. रव्यामधे घोळवून लगेच तेलामध्ये सोडावे. आच कमी करावी. मंद आचेवर वडा छान तळून घ्यावा. गरम-गरम वडा चिंचेच्या चटणी बरोबर किंवा सॉसबरोबर खाण्यास द्यावा.

२४. डबल डेकर वडा

साहित्य :

१) ४, ५ उकडलेले बटाटे २) ८ ते १० ब्रेड स्लाईस ३) हिरा बेसन ४) ओवा, मीठ, तेल ५) ७, ८ हिरव्या मिरच्या ६) १ छोटी बारीक चिरलेली कोथिंबीर ७) लिंबू, साखर चवीनुसार

कृती :

ब्रेड स्लाईसच्या कडा काढून घ्याव्यात. उकडलेले बटाटे कुस्करून घ्यावेत. त्यामध्ये मिरचीचे बारीक तुकडे घालावेत. कोथिंबीर घालावी. मीठ, लिंबू, साखर चवीनुसार घालावे सगळे चांगेल मिक्स करून त्याचे छोटे छोटे वडे लावून ठेवावेत. डाळीच्या पिठात चवीनुसार मीठ घालावे. ओवा घालून पीठ भिजवून ठेरावे. कढईत तेल तापत ठेवावे. ब्रेड स्लाईस ओलसर करून त्यामध्ये बटाट्याचा तो छोटा वडा ठेवावा. हाताने वडा व्यवस्थित करून घ्यावा. नंतर लगेच तो डाळीच्या पिठात बुडवून कढईत सोडावा. वडा छान तळून घ्यावा. याप्रमामे सर्व वडे करावेत. गरम गरम वडे सॉस किंवा चिंचेच्या चटणी बरोबर खाण्यास द्यावे.

२५. मसाला-मिरची ब्रेड

साहित्य :

१) ८ ते १० ब्रेड स्लाईस २) ८ ते १० हिरव्या मिरच्या ताज्या कोवळ्या ३) मीठ, आमचूर पारडर, हळद ४) बारीक चिरलेली कोथिंबीर २ चमचे ५) तेल

कृती :

मिरचीचे देठ तसेच राहू द्यावे. मिरच्यांना चिरा पाडून घ्याव्यात. त्यातील बिया काढून टाकाव्यात. हळद, मीठ, आमचूर पावडर, कोथिंबीर एकत्र मिक्स करावे व तो मसाला त्या मिरच्यांमध्ये भरावा. १५ मिनिटे ते तसेच राहू द्यावे.

नंतर कढईत तेल गरम करण्यास ठेवावे. ब्रेड स्लाईसच्या कडा काढून घ्याव्यात. हातावर तो स्लाईस घेऊन त्यावर पाणी शिंपडून ब्रेड थोडा ओलसर करावा. त्यावर मसाला भरलेली एक मिरची ठेवावी. देठ बाहेर राहू द्यावे. त्या मिरचीवर तो ब्रेड गुंडाळून घेऊन व्यवस्थित मिरची

त्यामध्ये लपेटून गरम तेलामध्ये सोडावी. या प्रमाणे एकावेळी ३, ४ मिरच्या एकावेळी तेलामध्ये सोडून बदामी रंगावर तळून घ्याव्यात. या गरम गरम मसाला मिरच्या सॉसबरोबर किंवा तशाही छानच लागतात.

२६. ब्रेड क्रम्स

साहित्य :

१) ८ ते १० ब्रेड स्लाईस २) तेल

कृती :

ब्रेड स्लाईसचे छोटे छोटे चौकोनी तुकडे सुरीने करून घेणे. हे तुकडे एकसारखे असावेत. नंतर गरम तेलामध्ये कुरकुरीत तळून घ्यावेत.

हे ब्रेड क्रम्स आपण टोमॅटो सूपमध्ये वापरू शकतो. टोमॅटो सूपमध्ये ब्रेड क्रम्स व क्रिम टाकून सूप छान लागते.

२७. ड्रायफ्रूट बालूशाही

साहित्य :

१) ८ ते १० ब्रेड स्लाईस २) ५ पेढे ३) काजू, बदाम, पिस्ता यांचे एकत्र मिश्रण करून मिक्सरला शेंगदाण्याच्या कुटाप्रमाणे जाडेभरडे फिरवून घेणे ४) साखरेचा दोन तारी पाक ५) अर्धा चमचा वेलदोडा पावडर ६) केशर, लोण्याचे तूप ७) चांदीचा वर्ख ८) कॉर्नफ्लॉवर २ टी स्पून

कृती :

ब्रेड स्लाईसच्या कडा काढून घ्याव्यात. एका कुंड्यात पेढे कुसकरून घ्यावेत. त्यामध्ये काजू, बदाम, पिस्त्याचे मिश्रण चांगले मिक्स करावे.

कढईत मंद आचेवर तूप तापण्यास ठेवावे. ब्रेडचा स्लाईस हातावर घ्यावा. त्यावर थोडे पाणी शिंपडून ब्रेड ओलसर करून घ्यावा. त्यामध्ये ड्रायफ्रूटचे मिश्रण भरून व्यवस्थित फोल्ड करून गोल आकारात चपटी

बालूशाही करून कॉर्नफ्लॉवरमध्ये थोडी घोळवून तुपामध्ये सोडावी. बदामी रंगावर छान तळून घ्यावी. याप्रमाणे सर्व बालूशाही तळून घ्याव्यात. नंतर साखरेचा पाक करण्यास ठेवावा. हा पाक आपल्याला थोडा पक्काच हवा. त्यामध्ये केशर घालावे. त्यामध्ये त्या तळलेल्या बालूशाही बुडवून एका ताटामध्ये ठेवाव्यात. वरून चांदीचा वर्ख लावावा.

२८. ब्रेडची खुसखुशीत चकली

साहित्य :

१) २ वाट्या ब्रेड स्लाईसचा चुरा २) १ वाटी ज्वारीचे पीठ ३) ४ टी स्पून तूप (डालडा) ४) लालमिरची पावडर, मीठ ५) हळद ६) १ टी स्पून ओवा ७) टी स्पून तीळ ८) तेल

कृती :

एका कुंड्यात ब्रेडचा चुरा घ्यावा. त्यामध्ये चवीनुसार तिखट, मीठ घालावे. हळद, ओवा, तीळ घालावेत. ज्वारीचे पीठ घालून सर्व चांगले मिक्स करावे. मग तुपाचे मोहन घालून सर्व चांगले कालवावे. थोडे पाणी घालून पीठ चांगले घट्ट (भाकरीच्या पीठाप्रमाणे) मळून घ्यावे. पीठ अजिबात पातळ करू नये.

कढईत तेल तापत ठेवावे. गॅस मोठाच ठेवावा. चकलीच्या सोऱ्यात पीठ भरून पेपरवर चकल्या पाडून घ्याव्यात. (४, ५) नंतर तेलामध्ये चकली सोडावी. २ मिनिटे हलवू नये. नंतर गॅस कमी करून चकल्या तळाव्यात. त्या पटकन लाल होतात. म्हणून लक्ष देऊन बदामी रंगावर चकल्या तळाव्यात. तळून झाल्यावर चकल्या पेपरवर थंड करण्यास ठेवाव्यात. थंड झाल्यावर डब्यात भराव्यात.

या चकल्या फारच खुसखुशीत लागतात. खाताना लक्षातही येत नाही की या ब्रेडच्या चकल्या आहेत. झटपट होणाऱ्या ब्रेडच्या चकल्या सर्वांनाच आवडतील.

कधी कधी आपल्याकडे ब्रेड उरतो किंवा ब्रेडच्या कडा फार उरतात तेव्हा त्याची अशी झटपट चकली करावी.

२९. गार्लिक ब्रेड

साहित्य :

१) एक लोफ ब्रेड म्हणजे स्लाईस न केलेला अखंड ब्रेड- आपल्याला हव्या तशा स्लाईस करून घ्याव्यात. २) २०० ग्रॅम अमूल बटर ३) १०० ग्रॅम चीज ४) ५० ग्रॅम लसूण

कृती :

ब्रेडच्या जाडसर स्लाईस करून घ्याव्यात. एका बाऊलमध्ये अमूल बटर घ्यावे. त्यावर चीज घालावे. लसूण पेस्ट घालावी व सर्व चांगले मिक्स करावे.

ब्रेड स्लाईसवर हे मिश्रण छान लावून घ्यावे. नंतर लगेच हा ब्रेड १८० अंश वर ५ ते ७ मिनिटे ग्रील (भाजून) करून घेणे. हा ब्रेड फारच टेस्टी लागतो.

३०. ब्रेड सामोसा

साहित्य :

१) मोठ्या स्लाईस ब्रेडचे स्लाईस ८ ते १०. २) ४, ५ उकडलेले बटाटे. ३) ८, १० हिरव्या मिरच्या ४) जिरं ५) लसूण ७,८ पाकळ्या. ६) कोथिंबीर बारीक चिरलेली. ७) हिरा बेसन किंवा डाळीचे पीठ. ८) ओवा १ टी स्पून. ९) तेल, हळद, हिंग, मोहरी, कढीपत्ता

कृती :

डाळीच्या पिठामध्ये मीठ व ओवा घालून पीठ भिजवून घ्यावे. मिरच्या, लसूण, जिरं एकत्र वाटून घ्यावे. २ टी स्पून तेलावर हिंग,

मोहरी, कढीपत्त्याची फोडणी करावी. हळद घालून, मिरचीचे वाटण घालून परतून घ्यावे. चवीला मीठ घालावे. मसाला फ्राय करून घेणे.

बटाटा स्मॅश करून घ्यावा. त्यामध्ये मिरचीचे वाटण, कोथिंबीर, मीठ घालून चांगले कालवून घ्यावे.

तेल तापत ठेवावे, ब्रेड स्लाईसच्या कडा काढून घ्याव्यात. ब्रेडवर बटाट्याची भाजी ठेवावी. तो चौकोनी, त्रिकोनी स्लाईस फोल्ड करून डाळीच्या पिठात बुडवून तेलामध्ये सोडावे. हा सामोसा छान तळून घ्यावा. सामोसा डिशमध्ये ठेवावा. त्यावर चिंचेची चटणी व बारीक शेव घालावी व गरमच खाण्यास घ्यावा.

३१. आचार (लोणचे) ब्रेड

साहित्य :

१) ब्रेड स्लाईस ८ ते १०. २) कैरीच्या लोणच्याचा मसाला (खार) १ छोटी वाटी ३) कोथिंबीर बारीक चिरलेली. ४) बारीक चिरलेला कांदा १ छोटी वाटी ५) बारीक शेव १ वाटी ६) अमूल बटर.

कृती :

ब्रेड स्लाईसचे त्रिकोणी तुकडे करून घ्यावेत. त्यावर अमूल बटर लावून ठेवावे.

लोणच्याचा खार एका बाऊलमध्ये घ्यावा. त्यामध्ये कांदा, कोथिंबीर व शेव घालून चांगले मिक्स करून घ्यावे.

ब्रेड स्लाईसवर हा आचार मसाला लावून खाण्यास द्यावे. फारच टेस्टी, तिखट, आंबट असा हा ब्रेड सर्वांनाच आवडतो.

३२. ब्रेडचा दहीवडा

साहित्य :

१) ७,८ ब्रेड स्लाईस. २) १ मोठी वाटी गोड घट्ट ताजे दही. ३)

मीठ, साखर, लाल मिरची पावडर. ४) मिरी पावडर, चाट मसाला. ५) कोथिंबीर बारीक चिरलेली. ६) २, ३ हिरव्या मिरच्या. ७) एक छोटी वाटी खोवलेले खोबरे.

कृती :

ब्रेड स्लाईस व मिरच्या एकत्र मिक्सरमधून बारीक करून घेणे. नंतर एका बाऊलमध्ये घ्यावे. त्यामध्ये खोबरे घालावे. चवीनुसार मीठ घालावे. २ टी स्पून दही घालावे. चवीला थोडी साखर घालावी. सर्व चांगले मिक्स करून त्याचे लिंबा एवढे छोटे गोळे करावेत.

ते दोन गोळे डिशमध्ये ठेवावे. त्यावर घोटलेले दही घालावे. दह्यामध्ये घोटतानाच चवीनुसार साखर, मीठ घालून ठेवावे. दहीवड्यावर दही, मिरीपावडर, चाट मसाला, लाल मिरची पावडर, कोथिंबीर घालावी व खाण्यास द्यावे. तेल न वापरता केलेले हे दहीवडे छानच होतात.

३३. ब्रेड कचोरी

साहित्य :

१) ६, ८ ब्रेड स्लाईस. २) २ मोठे उकडलेले बटाटे. ३) ४, ५ हिरव्या मिरच्या, मीठ, तेल, बारीक रवा. ४) खोवलेला १ नारळ. ५) खसखस १ टी स्पून. ६) कोथिंबीर बारीक चिरलेली. ७) लिंबू, साखर चवीनुसार.

कृती :

खोवलेल्या नारळामध्ये खसखस, कोथिंबीर, मीठ, साखर घालावी. मिरच्यांचे बारीक तुकडे घालून सारण करून ठेवावे.

ब्रेड स्लाईस, २-३ हिरव्या मिरच्या घालून मिक्सरला फिरवून घ्याव्यात. तो ब्रेडचा चुरा, मीठ व स्मॅश केलेला बटाटा एकत्र करून गोळा करून घ्यावा.

तेल तापत ठेवावे. मिश्रणाचा छोटा गोळा घ्यावा. त्यामध्ये खोबऱ्याचे सारण भरावे. गोल आकार देऊन तो गोळा रव्यामध्ये घोळवून तेलामध्ये

सोडावा व बदामी रंगावर छान तळून घ्यावा. ही कचोरी हिरवी चटणी व सॉस बरोबर सर्व्ह करावी.

३४. टेस्टी ब्रेड

साहित्य :

१) ब्रेड. २) अमूल बटर. ३) सुक्या खोबऱ्याची अर्धी वाटी. ४) लसूण एक कांडी. ५) लाल मिरची पावडर, मीठ.

कृती :

सुके खोबरे किसून किंवा चिरून घ्यावे. ते खोबरे व लसूण एकत्र बारीक वाटावे किंवा कुटावे. तेव्हाच त्यामध्ये चवीनुसार मीठ व मिरची पावडर घालून छान तिखट अशी चटणी करून घ्यावी.

ब्रेड स्लाईसना अमूल बटर लावून त्यावर ही चटणी भुरभुरवावी व हा टेस्टी ब्रेड खाण्यास द्यावा. फारच छान लागतो.









सौ. प्रिया संजय नाईक



- प्रियाने पुण्यातील एथेल गॉर्डन शाळेमधून शालेय शिक्षण मराठी माध्यमातून पूर्ण केले आहे. सेंट मीराज् कॉलेजमधून बी.ए. ची पदवी घेवून कॉलेज शिक्षण पूर्ण केले आहे.
- तिला लहानपणापासून स्वयंपाकाची आवड आहे. तिने तिची आई सौ. अरुणादेवी यांचेकडून वेगवेगळे पदार्थ शिकून घेतले.
- लग्न झाल्यानंतर पती संजय नाईक यांच्या प्रोत्साहनामुळे लेखन करायला सुरवात केली. काही कथा, कविता प्रकाशित झालेल्या आहेत. तसेच रेसिपीज लिहिण्यास सुरवात केली. त्यानंतर एकामागून एक अशी विविध पाककलेवरची पुस्तके लिहून झाली. पाककलेवर आतापर्यंत एकूण २० पुस्तके प्रकाशित झालेली आहेत. स्त्री विषयक कथांचा एक कथासंग्रह प्रसिध्द झालेला आहे. ४ कादंबऱ्या पण प्रकाशित झालेल्या आहे.







अक्षय्य प्रकाशन
१९०, शुक्रवार पेठ, पुणे - ४११ ००२.
मो. : ९४२२५१०१७५